

Spaghetti pomodori secchi, caprino e bomba calabrese



Un piatto di pasta al volo, pronto in pochi minuti, giusto il tempo che si cuocia la pasta.

Facilissima, super veloce e molto buona!

Anche con questo Contest partecipo a Fattorie Aperte in Sila

Vi racconto come l'ho preparata...



Ingredienti:

- 160 g di spaghetti
- 5-6 pomodori secchi
- 3 cucchiaini di olio evo
- 1 caprino fresco
- 3-4 cucchiaini di Bomba Calabrese
- Sale qb

Procedimento:

Prima cosa metto su la pentola dell'acqua e quando bolle

butto gli spaghetti. Intanto preparo il condimento, ma davvero ci vuole un attimo!
Taglio a pezzi i pomodori sottolio e li amalgamo con il caprino.

Tiro su la pasta molto al dente e la ripasso meno di 1 minuto con un po' di acqua di cottura e la Bomba calabrese.

Per ultimo aggiungo il pomodoro e il caprino, amalgamo bene e servo.

BUONISSIMA! ☐



Fattorie aperte ai FoodBlogger

