



Fusilli alla mediterranea - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - acciughe salate - pasta secca

Ingredienti:

1 spicchio d'aglio
prezzemolo
pasta d'acciughe, (io metto i filetti d'acciughe)
4 cucchiaini di olio d'oliva
1 scatola di passata di pomodoro
sale
pasta (fusilli)

Preparazione:

Tritare e far rosolare in una pentola con l'olio d'oliva lo spicchio d'aglio tagliato a metà, quando si è imbriondito toglierlo, aggiungere un cucchiaino o due di pasta d'acciughe.

Far rosolare un pochino poi aggiungere la passata di pomodoro ed un pizzico di sale.

Far cuocere 10 - 15 minuti.

Cuocere la pasta e scolarla al dente.

Condire e spolverizzare con il prezzemolo che avremo precedentemente tritato.