



SPAGHETTI ALL'ASSASSINA "A MODO MIO"



Ingredienti

360 g spaghetti La Molisana n. 15

Olio evo

Sale

Peperoncino qb

600 g salsa di pomodoro

1/2 spicchio aglio

Concentrato di pomodoro

Procedimento

Portare a bollire una pentola ampia d'acqua con il sale, calare gli spaghetti e cuocerli per 7 minuti.

Una volta pronti, scolarli e adagiarli nel recipiente precedentemente preparato con olio, sale, peperoncino, salsa e concentrato di pomodoro. Amalgamare per bene gli spaghetti affinché diventino rossi.

A seguire, mettere a riscaldare una padella antiaderente con olio evo e aglio, adagiare gli spaghetti e aspettare che raggiungano la giusta colorazione, successivamente inserire la salsa e portare a cottura. Impiattare con l'ausilio della pinza e servire.