

SPAGHETTI E BROCCOLETTI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
400 gr.	Spaghetti
400 gr.	Broccoletti
	Abbondante basilico
5	Pomodori perini pelati
	Abbondante pecorino e parmigiano
	Aglione
	Olio
	Sale

PREPARAZIONE:

Tagliare a pezzetti i broccoletti e scuocerli per alcuni minuti in acqua salata e scolarli; lessare gli spaghetti in abbondante acqua salata; far soffriggere l'aglio in poco olio, aggiungere i pomodori tritati, salare e far cuocere per dieci minuti; scolare la pasta al dente e condirla con la salsa al pomodoro, i broccoletti, il basilico tritato ed i due formaggi; mescolare molto bene e servire.