

Spghettoni con sugo alle olive, pomodori e feta *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Scottare i pomodori in acqua bollente per 10 secondi, poi pelarli e tagliarli a dadini. Tenere da parte. Tagliare a dadini anche la feta. Cuocere gli spghettoni in acqua bollente salata. Scaldare il sugo pronto alle olive in padella. Scolare gli spghettoni e saltarli brevemente in padella in modo che con l'amido si leghino bene al sugo. Impiattare con una generosa manciata di pomodori e feta. Completare con un filo di olio extravergine di oliva.

Consigli

Scolate la pasta due o tre minuti prima del tempo di cottura indicato sulla confezione, e terminate la cottura nel sugo, aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura.

Curiosità

La pasta lunga richiede una semola di qualità superiore. Con la pasta corta, infatti, è facile "barare" usando farine di qualità non eccellente. La pasta lunga invece, se preparata con farine scarse, andrà in frantumi in men che non si dica!

Informazioni

Preparazione 25 minuti

Cottura 16 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Spghettoni 250 grammi

Pomodori (quattro o cinque pomodori S.Marzano)

Feta greca 100 grammi

Sugo (un vasetto di sugo pronto alle olive celline i Contadini)