

Maccheroni alla pizzaiola

primo piatto per 2 persone

Ingredienti

Olío di oliva	<i>g</i>	30	Maccheroni od altra pasta	<i>g</i>	180
Pomodoro (perette od equivalente)	<i>n</i>	2	Mozzarella	<i>g</i>	80
Filetti di acciuga	<i>n</i>	2	Origano e sale per cottura pasta	<i>g</i>	6

Ore	19,30	Tagliate a piccolissimi dadi la mozzarella e appoggiatela sopra un colino
Ore	19,32	Mettete a bollire l'acqua salata per cuocere i maccheroni
	19,40	Buttate la pasta, tritate il pomodoro, risciacciate i filetti d'acciuga e spezzettateli
	19,55	In una padella capace scaldate olio e pomodoro, poi aggiungete le acciughe
	19,56	Se la pasta è quasi cotta scolatela e fatela saltare per 2/3 minuti nel sugo. Scaldate le fondine
	19,58	Spegnete, fate i piatti, e cospargete i maccheroni fumanti di mozzarella e origano