

Maccheroni alla pizzaiola

primo piatto per 2 persone

Ingredienti

olio di oliva	g	30	Maccheroni od altra pasta	g	180
Pomodoro (perette od equivalente)	n	2	Mozzarella	g	80
Filetti di acciuga	n	2	Origano e sale per cottura pasta	q	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, risciacquate 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