Le ricette di Giuly - Spaghetti Cipolle e Origano

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è molto semplice e gustosa.

INGREDIENTI:

– 500 g di spaghetti

– 300 g di pomodorini

– 3 cipolle di tropea

– 1 pizzico di origano

– olio q.b

– sale q.b

PROCEDIMENTO:

Affettare sottilmente le cipolle e sminuzzarle, quindi farle rosolare in un tegame con olio su fuoco basso in modo che diventino trasparenti senza prendere colore.

Unire i pomodorini sbucciati e tagliati a piccoli dadini, regolare di sale e tenere sul fuoco per altri 10 minuti.

Fare cuocere gli spaghetti a parte in acqua salata, scolarli e farli cuocere ancora qualche minuto con il sugo di cipolle, unire l’origano, amalgamare bene il tutto e servire ben caldo.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 25/05/2024

Salvato in PDF in data: 23/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di/25/05/2024/