

ci vo' nno

aju tritatu, diauittu, oju d'uliva,
erbétta e pa' rattatu.



ingredienti

aglio tritato, peperoncino
piccante, olio extravergine d'oli-
va, prezzemolo, pane macinato.

ji maccaro' aju, oju e pipirunginu

'Endru a nu tegaminu ci mitti l'aju, j'aju tritatu, ju diauittu, l'erbétta e fa' frie, dopu pocu ci mitti lo pa' macinatu e lassi frie finènde a quandu j'aju non s'ha 'ndoratu. A n'atra cazzarola co' ll'acqua che bolle, ci cali la pasta combra e, quandu che s'ha cotta l'accungi co' stu sughittu preparatu a parti.

spaghetti aglio, olio e peperoncino

In un pentolino mettere l'olio una, due dosi più del normale, l'aglio tritato, il peperoncino tritato, il prezzemolo e far soffriggere. Poco dopo aggiungere il pane macinato. Il prodotto è pronto quando il colore dell'aglio è bruno. In una pentola far bollire gli spaghetti. Una volta cotti condirli con questo intingolo.

LA MODA HA UNA NUOVA PROTAGONISTA



Elena miro
linee morbide

Corso Ovidio, 69 - Sulmona (Aq) - Tel. 0864.211027

RACING CARS **GIANNANTONIO**
AUTOSALONE PLURIMARCHE



Via Tiburtina, 22 - POPOLI (PE) - Tel. 085.986327