

Frittatina Con Salsa Al Pomodoro E Acciughe

Piccanti

Cuocere la pasta e raffreddare. Stufare i cipollotti, affettarli e unire 2 cucchiai d'olio. Mescolarli alla pasta e unire le uova. Fare la frittata e servire con la salsa di pomodoro in cui si sono fatte sciogliere le acciughe.

Ingredienti

200 G Pasta Tipo Spaghetti
2 Cipollotti
10 Cl Passata Di Pomodoro
2 Uova
6 Acciughe Piccanti
1 Spicchio Aglio
2 Cucchiai Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 20 minuti.