

# Spaghetti Ai Ciliegini

In una padella o tegame largo a sponde basse fai soffriggere olio, cipolla, aglio e pementa, poi aggiungi i pomodorini che avrai precedentemente tagliato i 4 parti ed i filetti d'acciughe, fai rosolare e annaffi con un bicchiere di vino bianco secco, fai ritirare il vino e cospargi di origano e basilico fresco, togli dal fuoco dopo circa 5-6 minuti e intanto cuoci gli spaghetti, li scoli lasciando un po' d'acqua e versi nel tegame del sugo, fai saltare e alla fine cospargi di abbondante parmigiano grattugiato, fai amalgamare e porti in tavola con basilico fresco appena tagliato.

## Ingredienti

500 G Pomodorini Maturi (detti Ciliegini)  
Olio D'oliva  
Sale  
Pepe  
Pementa  
Basilico  
Origano  
Cipolla  
Aglio  
4 Filetti D'acciughe Sotto Sale  
1 Bicchiere Vino Bianco Secco  
500 G Pasta Tipo Spaghetti  
Formaggio Parmigiano Grattugiato

## Note

Preparazione: 20 minuti.