

Spaghetti al Vino Rosso

Kategorien: Italien, Pasta, RotweineIn, Nudeln

Zutaten für: 1 Rezept

INGREDIENTI

450		Di spaghetti
10	ml	Di olio extra vergine di Oliva
100		Di scalogni tritati
600		Di pomodori pelati
250	ml	Di vino rosso
		Un mazzetto di prezzemolo Fresco
		Grana in scaglie
		Sale e pepe

Anleitung:

In una pentola dal fondo antiaderente fate soffriggere lentamente gli scalogni tritati e quando saranno diventati quasi trasparenti aggiungete i pomodori pelati fatti a pezzettini, il vino rosso, un pizzico di sale e una spolverata di pepe. Mescolate il tutto e fate cuocere per circa 20 minuti la salsa fino a farla ispessire un pò.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salate e a cottura avvenuta, scolateli e conditeli con la salsa al vino rosso, mescolateli cospargeteli di prezzemolo tritato e scaglie di grana prima di servire.