



U.C.E.R.
UNIONE CUOCHI EMILIA ROMAGNA
ASSOCIAZIONE CUOCHI ESTENSI

SPAGHETTI CON POMODORI AROMATICI, AGLIO, CIPOLLA ROSSA E RUCOLA
(per 4 persone)

GR 350 DI SPAGHETTI
GR 200 DI CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
GR 100 DI POMODORINI SOTT'OLIO
Q. B. AGLIO
GR 100 DI RUCOLA
GR 100 DI PECORINO
Q. B. DI SALE

PROCEDIMENTO :

Tagliare la cipolla a julienne stufarla con l'olio dei pomodorini e l'aglio tritato.
Tagliare i pomodorini a pezzetti ed unirli alla cipolla, regolare il sapore.
Cuocere gli spaghetti ed unirli al sugo saltare ed aggiungere la rucola, cospargere con pecorino a scaglie.