

CORDONI

aglio, olio e mollica



tradizione
dall'
Abruzzo

autrice

Concettina Di Lodovico

INGREDIENTI PER 3 PERSONE



preparazione
20 minuti



difficoltà
bassa



Stagionalità
primavera / estate

1 busta **Cordoni di Frate**
200g **olio e.v.o.**
10 spicchi **germogli di aglio**
2 cucchiai **peperoncino trito dolce**
200g **pane grattugiato**
200g **prezzemolo trito**
qb **peperoncino trito piccante**

PREPARAZIONE DEL PANE

✓ In una pentola tostate a fuoco lento il **pane** con l'**olio e.v.o.** aggiungendo **prezzemolo** trito e un po' di **sale**

PREPARAZIONE DELLA SALSA

✓ Dorare l'**olio e.v.o.** e l'**aglio** a fuoco lento, a doratura avvenuta aggiungere il **peperoncino** e due mestoli di acqua di cottura, meglio se si dispone di brodo anche vegetale

PREPARAZIONE DELLA PASTA

✓ Lessare la pasta in acqua salata per **3 minuti** circa, scolarla saltarla nella salsa precedentemente preparata

✓ Servite la pasta non troppo asciutta aggiungendo uno o due cucchiari di **mollica** (precedentemente preparata) per ogni razione



MUGNAIA

ANTICO PASTIFICIO IN ELICE - ABRUZZO



INQUADRA IL QR CODE

e scopri tutte le ricette su www.mugnaia.net/ricette