



Ingredienti

320 g di spaghetti
50 g di parmigiano grattugiato
1 spicchio di aglio
½ cavolo cappuccio rosso
½ dado
Olio extra vergine di oliva
Sale e pepe

Spaghetti con il **cavolo cappuccio rosso** *rosso*

Affettare sottilmente il cavolo cappuccio rosso. Versare in tegame l'olio e lo spicchio di aglio, farlo rosolare, quindi unire il cavolo insieme al dado sbriciolato. Portare a cottura su fiamma bassa e con il coperchio, mescolando di tanto in tanto, per circa 15-20 minuti.

A fine cottura unire il pepe e regolare di sale. Unire nel tegame gli spaghetti, fare insaporire qualche minuto, quindi servire con del parmigiano grattugiato in superficie.

Posta una foto del tuo piatto usando l'hashtag **#ricetteorsiniedamiani** e taggaci. Pubblicheremo la foto sulla nostra pagina.



www.orsiniedamiani.it

 **Orsini &
Damiani**
Dal 1968, coltiviamo valori.