

**RICETTA N°1    RISTORANTE GROTTA DEI DELFINI**  
**Via Angolo**  
**04029 SPERLONGA (It)**  
**TE. 0771/548210**

**INGREDIENTI** : gr. 60 alici despinate

0,100 gr. Di spaghetti  
0,50 gr POMODORI pachino  
0,5 cl OLIO EXTRA VERGINE d'oliva  
sale  
PEPERONCINO,  
PREZZEMOLO,  
aglio 1 spicchio  
vino bianco

**PREPARAZIONE:** METTERE IN UNA PADELLA L'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA E L' AGLIO E FAR DORARE , AGGIUNGERE I FILETTI DI ALICI, BAGNARE CON IL VINO E FAR SFUMARE. Portare in ebollizione l'acqua , calare gli spaghetti e una volta cotti al dent, scolare e mantecarli in padella insieme alle alici, aggiungere I POMODORINI , e cucinare ancora per alcuni minuti. Servire con una spolverata di PREZZEMOLO