



## UNA RICETTA RAPIDA E GUSTOSA vermicelli alici e pecorino



*Ingredienti (per due persone):*

200 gr di alici fresche, 400 gr di pelati, 200 gr di spaghetti, olio extra vergine d'oliva, pecorino q.b., aglio, peperoncino se gradito.

Far soffriggere l'aglio in abbondante olio con peperoncino se gradito, aggiungere i pelati, aggiustando di sale (poco).

A cottura dei pomodori quasi ultimata, aggiungere le alici già pulite e fatte a pezzi. Qualche minuto ancora di cottura ed il sugo sarà pronto. Scolare i vermicelli al dente, condire e gratugiare sopra abbondante pecorino, amalgamando bene: devono risultare cremosi. Se necessario aggiungere un cucchiaino dell'acqua di cottura della pasta.

Luisa Petri

# VENDESI AUTOCARAVAN



**Bimor NG6 Ford 125 cv TdDi 2005**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
Partapacchi con scaletta € 32.500



**Hollar Team AR2 Ducato 2.3 Jtd 2004**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
€ 28.000



**Mobilvotta Euroyacht 170 Iveco 35.12**  
Td 1988 ottimo stato  
tappozzeria nuova € 26.000



**Mc Louis 690 Vip ducato 2.8 Jtd 2004**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
Generatore e climatizzatore  
Tendalino 2° serb. acqua Antenna Tv  
€ 34.500



**Bimor NG6 Ford 125 cv TdDi 2003**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
€ 27.500



**Hollar Team AR2 Ducato 2.8 Jtd 2003**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
€ 24.500



**Bimor NG6 Ford 125 cv TdDi 2004**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
€ 29.500



**Arca M7 Mercedes 316 Cdi 2004**  
A/C motore Antifurto Autoradio  
Impianto Gpl Tendalino 2° serbatoio  
acqua Antenna Tv Tv LCD € 53.700

**PER INFORMAZIONI TELEFONARE AL 328.8254034**