



## SPAGHETTI ALLA CHITARRA ALLA “BRAVA”

### Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di Spaghetti alla chitarra SPIGA D'ORO

1 spicchio d'aglio

Una manciata di prezzemolo tritato

100 gr. di olive nere

500 gr. di pomodori pelati

40 gr. di burro

1 cipolla

Sale, pepe, olio q.b.

Parmigiano grattugiato q.b.

Tritate finemente la cipolla e l'aglio, poneteli in un tegame con il burro e 4 cucchiaini di olio, fate rosolare bene, poi unite i pomodori pelati. Salate, pepate e fate cuocere per 20 minuti, facendo asciugare il sugo. Nel frattempo fate lessare gli Spaghetti alla chitarra, scolateli al dente e versateli in una zuppiera. Non appena il sugo si sarà leggermente addensato, incorporatevi le olive nere snocciolate e tagliuzzate il prezzemolo tritatissimo. Amalgamate bene, versate la salsa sulla pasta, spolverizzate con abbondante parmigiano grattugiato, mescolate rapidamente e servite ben caldi.