

## Spaghetti quadrati con cavolo trunzu

---



Ingredienti:

500 g spaghetti quadrati

1 cavolo trunzu

3 filetti di alici sott'olio

1 cucchiaino capperi sotto sale

1 spicchio d'aglio

sale q.b.

Metti nella pentola olio evo, l'aglio tritato, i filetti di alici ed i capperi. Copri con MC e metti sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti.

Monda il cavolo e taglialo a quadretti piccoli di circa 1 cm per lato. Aggiungi il cavolo nella padella e soffriggi solo 2 minuti.

Aggiungi 900 ml d'acqua, sale ed i spaghetti. Copri con MC e porta ad ebollizione. Abbassa la fiamma, mescola e prosegui per il tempo di cottura della pasta. Mescola 2-3 volte durante la cottura.

Servi nel piatto mettendo al centro i cubetti di cavolo trunzu.

Eliza Sestov