SPAGHETTI AL CAVOLFIORE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di cimette di cavolfiore,
- 6 aggiughe sott'olio,
- 400 g di pomodori pelati,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiai di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- peperoncino,
- sale.

Fate scolare i pelati per dieci minuti.
Fate dorare uno spicchio d'aglio in una padella con dell'olio ed eliminatelo.
Mettete nell'olio le aggiughe tagliuzzate, i pomodori scolati e schiacciati ed un po' di peperoncino tritato.
Cuocete per 5 minuti dopo avere salato.
Fate bollire una pentola d'acqua e salate.
Buttate la pasta.
Cinque minuti prima della cottura aggiungete alla pasta le cime di cavolfiore e finite di cuocere.
Condite la pasta in una capace insalatiera col la salsa di pomodoro alle aggiughe.