SPAGHETTI CON LE CECHE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 200 g di ceche,
- 1 rametto di salvia,
- 1 spicchio di aglio,
- 4 cucchiaini di conserva di pomodoro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

In una padella fate rosolare le foglie di salvia e lo spicchio di aglio in abbondante olio, poi unite le ceche accuratamente lavate.

Abbassate la fiamma e lasciate cuocere a fuoco allegro per 10 minuti.

Lessate in acqua salata gli spaghetti e scolateli al dente, poi versateli nel tegame delle ceche e condite il tutto con la conserva di pomodoro.

Spadellatele amalgamando con cura e regolate di sale prima di servire.