

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro e olive

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pasta tipo spaghetti	350 g
Pomodori San Marzano maturi	700 g
Capperi sotto sale	1 cucchiaio
Olive nere	100 g
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiai
Pasta d'acciughe	
Aglione	2 spicchi
Peperoncino	
Prezzemolo	
Sale	

■ Preparazione

- 1 Pelate i pomodori. Per farlo facilmente tuffateli per mezzo minuto nell'acqua in ebollizione e subito dopo nell'acqua fredda. Dopo averli pelati, divideteli in due, privateli dei semi e spezzettateli.
- 2 Sciacquate più volte i capperi per privarli del sale in eccesso quindi asciugateli con carta da cucina. Snocciolate le olive e tagliatele a fettine.
- 3 Scaldate l'olio in una padella e fatevi imbiondire, a fuoco dolcissimo gli spicchi d'aglio, spellati e tagliati a fettine e il peperoncino.
- 4 Quando l'aglio avrà preso colore e tenendo sempre la fiamma al minimo, sciogliete nell'olio 5 o 6 cm di pasta d'acciughe e subito dopo aggiungete i pomodori.
- 5 Proseguite la cottura a fuoco vivo per una decina di minuti fino a che i pomodori si saranno quasi asciugati. Unite al sugo i capperi e le olive e lasciate cuocere ancora per qualche minuto.
- 6 Lessate la pasta, conditela con il sugo preparato e servitela cosparsa di prezzemolo tritato. Prima di salare il sugo assaggiatelo perché i capperi e la pasta d'acciughe dovrebbero essere sufficienti per insaporirlo.