
SPAGHETTI AL POMODORO E OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 700 g di pomodori san marzano maturi,
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale,
- 100 g di olive nere,
- 2 cucchiari di olio d'oliva extra-vergine,
- pasta d'acciughe,
- 2 spicchi di aglio,
- peperoncino,
- prezzemolo,
- sale.

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.

Sciacquate più volte i capperi per privarli del sale in eccesso quindi asciugateli con carta da cucina.

Snocciolate le olive e tagliatele a fettine.

Scaldate l'olio in una padella e fatevi imbiondire, a fuoco dolcissimo gli spicchi d'aglio, spellati e tagliati a fettine e il peperoncino.

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.

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.

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.