

CAVATELLI AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo cavatelli,
- 120 g di capperi,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- 1 limone (succo),
- 40 g di olio d'oliva extra-vergine.

Servendovi di un mixer, tritate l'aglio, i capperi, le acciughe, il succo di limone e l'olio d'oliva extra-vergine fino ad ottenere un composto omogeneo.

Nel frattempo, scottate in acqua salata i cavatelli, scolateli al dente e versateli in padella amalgamandoli al sughetto ottenuto.

Serviteli subito caldi.