

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla vesuviana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [25 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Spaghetti alla vesuviana, ovvero una sorella stretta della puttanesca, è un primo piatto veloce, semplice e pronto davvero in qualsiasi momento voi ne abbiate bisogno.

Questa è una pasta che potrete preparare anche quando avrete invitati dell'ultimo momento, gli ingredienti dovrete averli tutti in dispensa et voilà in quattro e quattrotto metterete tutti a tavola!

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr  
POMODORO PELATO 400 gr  
OLIVE VERDI 60 gr  
CAPPERI 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico  
PARMIGIANO GRATTUGIATO  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere l'aglio tritato ed il peperoncino in una padella con dell'olio.



- 2 Non appena l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i pomodori pelati frullati e mescolate. Lasciate cuocere a fuoco medio-basso per circa 15 minuti.



3 Lessate la pasta in abbondante acqua salata e cuocete al dente.



4 Unite al sugo anche le olive tagliate in quarti ed i capperi. Aggiungete, infine, l'origano secco e mescolate nuovamente.



- 5 Scolate la pasta e trasferitela nella padella con il sugo, aggiungete poca acqua di cottura della pasta e mescolate.



6 Ultimate la preparazione con del parmigiano grattugiato ancora in padella, mantecate bene e servite, infine, con una bella spolverata di pepe.

