

PRIMI PIATTI

Vermicelli alla vesuviana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [7 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **spaghetti alla vesuviana** sono un primo piatto fantastico che si può fare sempre ma che è perfetto soprattutto quando si va di fretta e si vuol comunque fare bella figura a tavola. Bastano infatti pochi ma buoni ingredienti per dare vita ad un pasto leggero e molto molto gustoso. I vermicelli ovviamente possono essere sostituiti da spaghetti o linguine, otterrete sempre una variante saporita. Di certo è un primo piatto molto economico e sarà amato da grandi e piccoli. E se siete amanti delle ricette facili e veloci provate anche gli [spaghetti alla carrettiera](#).

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
POMODORO PELATO 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIVE VERDI 150 gr
CAPPERI 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare i vermicelli alla vesuviana, fate rosolare l'aglio in una casseruola con l'olio, unite la passata di pomodori pelati e fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento.



- 2 Unite alla casseruola con il pomodoro i capperi, le olive verdi snocciolate e tagliuzzate, il peperoncino, lasciando cuocere per altri 10 minuti.



- 3 Nel frattempo avrete fatto cuocere i vermicelli al dente, scolateli e trasferiteli nella casseruola con il condimento.



- 4** Ultimate la preparazione con una bella spolverata di prezzemolo tritato finemente. I vostri vermicelli alla veuviana sono pronti per essere serviti.

CONSIGLIO

Invece delle olive verdi, potrei utilizzare anche quelle nere?

Sì ottima variante.

Quanto tempo prima posso preparare il sughetto?

In realtà è talemente veloce che lo fai mentre metti la pentola per la pasta e la cuoci poi.