

PRIMI PIATTI

## Vermicelli di Scammaro

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



I vermicelli di **Scammaro** sono una di quelle ricette ricchissime di sapore e facilissime da realizzare.

Olive di gaeta, capperi, acciughe insieme al dolce dell'uva passa e dei pinoli. Davvero una ricetta

semplice e da provare! Se siete poi a caccia di

ricette facili e gustose provate anche gli [spaghetti](#)

[alla caprese con tonno](#)

### INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

CAPPERI 1 cucchiaio da tavola

UVA PASSA 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

150 gr

ACCIUGHE SOTTO SALE 2

OLIVE DI GAETA 100 gr

PINOLI 1 cucchiaio da tavola

PANGRATTATO 3 cucchiari da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPE NERO

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Lavate le acciughe, spinatele e tagliatele a pezzetti. Dissalate i capperi e pestateli

leggermente.

Fate ammorbidire l'uva passa in acqua tiepida.

Snocciolate e tagliate a pezzetti le olive.

Mentre la pasta cuoce in acqua leggermente salata, in un largo tegame fate imbiondire l'aglio schiacciato con l'olio, aggiungete le acciughe e aiutandovi con un cucchiaio di legno fate in modo che si sciolgano. Unite i capperi, le olive, l'uvetta, una manciata di pinoli e fate insaporire.



- 2 Eliminate l'aglio e aggiungete tre cucchiai di pangrattato rimestando fino a farlo leggermente abbrustolire.



- 3 Prima di scolare la pasta, aggiungete un mestolo dell'acqua di cottura al sughetto, così da renderlo morbido. Scolate la pasta molto al dente e versatela nel tegame rigirandola perchè si condisca bene.



- 4 Completate con abbondante prezzemolo tritato e con un'altra cucchiata di pangrattato, tenete sul fuoco ancora qualche minuto mescolando.

Servite subito i vermicelli.