

PRIMI PIATTI

Mezze penne 'nduja, capperi e olive

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *2 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un primo davvero piccante per una serata a due...
Servono altre parole per convincervi a prepararlo?

INGREDIENTI

MEZZE PENNE 180 gr

CIPOLLE ¼

CAPPERI fiori - 6

PASSATA DI POMODORO 100 gr

NDUJA 30 gr

OLIVE NERE 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Mettete subito sul fuoco una pentola d'acqua salata poichè la preparazione del sugo sarà piuttosto veloce.

Fate scaldare in padella l'olio extravergine d'oliva e fatevi soffriggere la cipolla fino a leggera doratura prestando attenzione a non bruciarla.



- 2 Unite, a questo punto, i fiori di capperi e lasciateli soffriggere brevemente.



- 3 Aggiungete alla padella la passata di pomodoro e lasciate cuocere il sugo per 2-3 minuti affinché il sugo possa insaporirsi.



- 4 Insaporite il sugo con mezzo cucchiaino circa di 'nduja e mescolate affinché possa sciogliersi ed amalgamarsi bene al sugo stesso.



- 5 Lasciate che il sugo continui a cuocere a fuoco basso cosicchè si restringa un pochino.

Tuffate la pasta nella pentola con l'acqua salata in ebollizione e portatela a cottura al dente.

A due minuti circa dal termine della cottura del sugo, unite le olive nere denocciolate e lasciate cuocere giusto quel tanto che serve per far insaporire il sugo anche di quest'ultimo ingrediente.



6 Scolate la pasta e trasferitela direttamente nella pentola con il sugo e saltatela brevemente affinché possa mantecarsi.



7 Servite immediatamente.

NOTE