

PRIMI PIATTI

Orecchiette con alici e olive nere

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

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



INGREDIENTI

orecchiette
alici
rucola
olive nere
capperi sotto sale
cipolla
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Le quantità degli ingredienti variano a seconda dei gusti personali.

Pulire le alici,



3 farle saltare in padella con un po' d'olio e poca cipolla per alcuni minuti. Nel frattempo aggiungere le olive e i capperi sciacquati dal sale



4 cuocere le orecchiette.

Una volta scolate, aggiungere questo sughetto. Farle saltare un po' e per ultimo aggiungere la rucola.



5 Ecco il piatto finito.

