

PRIMI PIATTI

Spaghetti bella napoli

di: *silvestra*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

320 spaghetti
50 olive nere snocciolate
50 olive verdi snocciolate
1 scatola di pomodori pelati
1 manciata di capperi sottaceto
2 spicchi d'aglio schiacciati
origano
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE



2 Mettere gli spicchi d'aglio schiacciati a rosolare nell'olio, unire i capperi, il pomodoro e lasciar cuocere 10 minuti. Aggiungere le olive e l'origano.

Cuocere la pasta, scolarla, saltarla in padella col sugo.

