

PRIMI PIATTI

Spaghetti con acciughe olive e peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Gli spaghetti con acciughe olive e peperoni sono un primo piatto fantastico, molto semplice da fare che vi aiuterà di certo quando avete poche idee e poco tempo. La dolcezza dei peperoni si sposa in maniera perfetta con la sapidità delle acciughe e delle olive e insieme danno vita a un mix davvero eccezionale. Un primo dal sapore decisamente mediterraneo. Olive, peperone e acciughe insieme ai pomodorini creano un sugo molto saporito per un buonissimo piatto di spaghetti. Se amate questo genere di piatti facili e sfiziosi, ve ne proponiamo un altro che

davvero è imperdibile! Cosa ne dite di realizzare la ricetta della [pasta con mollica](#) e peperoni, anche questa semplice e veloce!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

ALICI O ACCIUGHE in filetti - 500 gr

PEPERONI GIALLI 1

POMODORI CILIEGINI 300 gr

OLIVE VERDI 100 gr

OLIVE NERE 100 gr

CIPOLLE ½

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BASILICO 5 foglie

ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico

VINO BIANCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Tagliate il peperone a dadini, sminuzzate le olive e tagliate a metà i pomodorini.

Scaldate l'olio in una padella e fatevi rosolare i peperoni, le olive e i pomodorini.



2 Dopo qualche minuto, aggiungete la cipolla tritata, l'aglio e il prezzemolo tritati.



3 Sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma moderata.



4 Aggiungete le acciughe e un pizzico di origano e il basilico, cuocete ancora per 2 minuti.



5 A parte lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e saltateli insieme alla salsa.



6 Servite in tavola subito.