

PRIMI PIATTI

Spaghetti in salsa eoliana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Si dice che i piatti più semplici siano anche quelli più buoni, e noi di fronte a uno spettacolo del genere non possiamo che essere d'accordo. Gli **spaghetti in salsa eoliana** sono davvero facilissimi da fare ma sono decisamente ricchi di gusto e sapore. Vi basterà avere a disposizione ingredienti di grande qualità e vedrete che bontà! Un secondo piatto da abbinare? Vi proponiamo le spigolette all' [acquapazza](#), anche qui la semplicità la farà da padrone!

INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr
OLIVE VERDI 50 gr
OLIVE NERE 50 gr
CAPPERI SOTTO SALE 100 gr
POMODORI SAN MARZANO 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
BASILICO 1 rametto
ORIGANO ESSICCATO 1 pizzico
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare gli spaghetti in salsa eoliana, per prima cosa dissalate, innanzitutto, i capperi e tritateli grossolanamente con le olive.



- 2 Scaldate in una padella l'olio con lo spicchio d'aglio e, quando ben caldo, saltatevi il trito di olive e capperi.



- 3 Aggiungete i pomodori pelati e lasciate cuocere il tutto per una decina di minuti, il tempo che servirà al sugo di restringersi leggermente.



4 Condite a piacere con del sale, peperoncino e erbe.



5 Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo.



6 Condite bene gli spaghetti e serviteli immediatamente.

NOTE