

PRIMI PIATTI

Tagliatelle ricche con pomodori capperi e olive

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **12 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

TAGLIATELLE ALL'UOVO 400 gr

POMODORI 6

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

OLIVE NERE 20

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

BASILICO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

SALE

Un primo piatto ricco e soddisfacente che, da solo, fa già estate. Ottimo per risolvere un pranzo senza fatica e senza trascorrere troppo tempo ai fornelli.

Le tagliatelle ricche sono ricche sì ma di gusto, ma fatto con ingredienti decisamente poveri il che rende questo piatto fattibile da tutti! Se amate i piatti semplici e veloci, ve ne proponiamo anche un altro proprio saporito: che ne dite di fare anche la [pasta alla pecoraia](#), davvero facile e spaporita anche lei!

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene il prezzemolo ed il basilico. Pulite la cipolla e tritate grossolanamente le verdure.

Prendete una padella, aggiungete un filo d'olio, le verdure tritate e fate soffriggere bene.



- 2 Lavate i pomodori, tagliateli in pezzi ed aggiungeteli al soffritto, mescolate e rosolate velocemente.



- 3 Intanto fate lessare le tagliatelle, scolatele e trasferitele in un'insalatiera.



4 Versate il condimento sopra le tagliatelle insieme ai capperi e le olive, aggiustate di sale e peperoncino.





5 Mescolate e servite.