

PRIMI PIATTI

Vermicelli alla vesuviana

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [7 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Gli **spaghetti alla vesuviana** sono un primo piatto fantastico che si può fare sempre ma che è perfetto soprattutto quando si va di fretta, e si vuol comunque fare bella figura a tavola. Bastano infatti pochi ma buoni ingredienti per dare vita ad un pasto leggero e molto molto gustoso. I vermicelli ovviamente possono essere sostituiti da spaghetti o linguine, otterrete sempre una variante saporita. E se siete amanti delle ricette facili e veloci provate anche gli [spaghetti alla carrettiera](#)

INGREDIENTI

VERMICELLI 400 gr
POMODORO PELATO 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIVE VERDI 150 gr
CAPPERI 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 30 ml
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fate rosolare l'aglio in una casseruola con l'olio, unite la passata di pomodori pelati e fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento.



- 2 Unite alla casseruola con il pomodoro i capperi, le olive verdi snocciolate e tagliuzzate, il peperoncino, lasciando cuocere per altri 10 minuti.



- 3 Nel frattempo avrete fatto cuocere i vermicelli al dente, scolateli e trasferiteli nella casseruola con il condimento.



4 Ultimate la preparazione con una bella spolverata di prezzemolo tritato finemente.