

SPAGHETTI ACCIUGHE OLIVE E CAPPERI

INGREDIENTI: Una bella manciata di olive di gaeta – Un cucchiaio abbondante di capperi salati – 8 filetti di acciughe sott'olio – aglio, basilico, peperoncino – Polpa di pomodori Mutti, due barattoli – olio extravergine di oliva – Spaghetti medio-grossi.

PREPARAZIONE: Snocciolate le olive e mettetele in un tegame con un bel fondo di olio extravergine di oliva – stagliuzzate 5 spicchi d'aglio ed aggiungeteli al tegame – sciacquate i capperi salati, strizzateli ed aggiungeteli al tegame – accendete il fuoco e fate soffriggere il tutto a fiamma media per dorare l'aglio, mescolando di tanto in tanto – quando l'aglio è dorato, aggiungete la polpa di pomodoro con un po' d'acqua di lavaggio dei barattoli – aggiungete anche abbondante basilico a foglie o rametti interi ed il peperoncino secondo i gusti, tappate con un coperchio e fate cuocere a fiamma media per una ventina di minuti mescolando, niente sale, mi raccomando – mettete a bollire l'acqua per gli spaghetti, aggiungendo poco sale grosso quando bolle – calate mezzo kilo di spaghetti medio-grossi per 4 persone – negli ultimi 3 minuti della cottura della pasta, aggiungete al sugo i filetti di acciughe e mescolate il tutto delicatamente con un manico di legno – scolate gli spaghetti e servite con abbondante sugo bollente – tenetevi a portata di mano del buon pane per fare la scarpetta.