

Spaghetti con pomodorini, olive e capperi



ingredienti e preparazione

calorie: **247**

- spaghetti 70 g
- pomodorini 100 g
- olive di Gaeta 4
- olio extravergine di oliva 5 g
- ricotta stagionata grattata
- capperi 5/6
- aglio 1 spicchio
- peperoncino q.b.
- sale q.b.

Preparazione

Per questa ricetta sono indicati gli spaghetti, le linguine o qualunque altro tipo di pasta lunga.

Mettete i pomodori a bagno nell'acqua, e successivamente asciugateli. Mettete in una teglia l'olio, l'aglio, i pomodorini, le olive.

Salare tenendo conto che i capperi sono già salati e cuocete a fuoco vivace. Cuocete la pasta in abbondante acqua salata, versate la pasta nella padella con il sugo, amalgamare, unire una spolverata di ricotta grattata e i capperi e servire immediatamente. Buon appetito!