

RICETTA DEL GIORNO

Vermicelli alla siciliana

INGREDIENTI: 350 g di vermicelli, 50 g di olive verdi siciliane, un cucchiaino di capperi sotto sale, 300 g di pomodori da sugo, un peperone dolce, una melanzana, uno spicchio d'aglio, due acciughe sotto sale, 50 g di olio extravergine d'oliva, alcune foglie di basilico, caciocavallo o pecorino grattugiato, sale.

PREPARAZIONE: porre al fuoco una casseruola con l'olio e lo spicchio d'aglio intero, lasciarlo soffriggere, quindi toglierlo. Unire i pomodori spezzettati e la melanzana pulita tagliata a dadini. Infilare il peperone in una forchetta, passarlo sulla fiamma e bruciare la pellicina, poi raschiarla via con un coltellino, aprire il peperone a metà, svuotarlo, lavarlo, tagliarlo poi a listarelle e unirlo ai pomodori. Snocciolare le olive e tagliarle a pezzi, lavare i capperi, tritarli insieme alle acciughe, lavate e diliscate e ad alcune foglie di basilico. Aggiungere tutto al sugo, incoperchiare e cuocere a fuoco basso. Cuocere i vermicelli in acqua bollente e salata, scolarli leggermente al dente, poi condirli con quanto è stato preparato e cospargerli di formaggio grattugiato.