

PASTA ALL'ISOLANA

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- capperi (1 cucchiaino)
- 1 acciughe sottolio
- pasta corta (300gr)
- olive di Gaeta (60gr)
- i Sughetti all'Arrabbiata

Come si prepara

Scegli il tipo di pasta che più ti piace e falla cuocere in abbondante acqua salata.

Metti in una padella l'olio, le olive di Gaeta denocciolate, i capperi e l'acciuga, lascia soffriggere il tutto per un paio di minuti, quindi versa il Sughetto e lascialo cuocere a fuoco medio per 6 minuti.

Scola la pasta al dente, versala nella padella con il sugo insieme a mezzo mestolo della sua acqua di cottura e falla saltare per 1 minuto e finché non risulterà ben condita.

Prima di servire aggiungi una spolverata di prezzemolo fresco tritato.

Difficoltà: 2

Gradimento: 5

Tags

salse e sughi, pasta corta, pasta lunga, sughetti, mediterraneo, isolana