

SPAGHETTI SIRACUSANI

[HOME PAGE](#)[CHI SIAMO](#)[ANTIPASTI](#)[PRIMI PIATTI](#)[SECONDI
PIATTI](#)

DOSE PER 4 PERSONE

- 400 grammi di spaghetti
- 1 peperone verde
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiai di olio extra vergine di oliva
- 600 grammi di pomodori e pezzetti
- 2 zucchine tritate
- 2 filetti di acciughe tritati
- 1 cucchiaio di capperi tritati
- 30 grammi di olive nere tagliate a metà
- 2 cucchiai di basilico fresco tritato
- formaggio grattugiato
- pepe

PREPARAZIONE



- Tagliate il peperone a strisce sottili
- In una padella abbastanza grande che possa contenere anche la pasta Scaldare l'olio, fate rosolare l'aglio per alcuni secondi a fuoco moderato, aggiungete 1/2 bicchiere di acqua, il peperone, i pomodori, le zucchine, le acciughe, i capperi e le olive, cuocete la salsa per 20 minuti circa, regolate con il sale e il pepe, a cottura quasi ultimata aggiungete il prezzemolo
- Nel frattempo in abbondante acqua salata cucinate la pasta al dente, fatela saltare nella padella con la salsa, cospargetela con il formaggio grattugiato e servitela ben calda

[DOLCI](#)[CHICCHE](#)[SALSE](#)[CONTATTI](#)[FOTO](#)[Link Amici](#)