

La rubrica delle specialità regionali

...Pasta alla sarda...

di Bellu Rita

Semplice, saporita e sfiziosa:

INGREDIENTI x 4 persone:

5 Pomodori secchi
2 Spicchi medi di Aglio
Abbondante Prezzemolo
Un manciata abbondante di Capperi
Sale
Olio
Peperoncino

PREPARAZIONE:

Preparate un trito con il prezzemolo, l'aglio e i pomodori secchi, lasciandone da parte 1 da tagliare in pezzi un pò più grandi.

Aggiungete i capperi, il peperoncino e il sale.

Versate il tutto in una padella con abbondante olio a freddo.

Fate soffriggere a fuoco medio per circa 2/3 minuti.

Nel frattempo cuocete la pasta in acqua non troppo salata, scolate e versatela nella padella con il condimento.

Ripassatela in padella per circa 1 minuto e servitela ben calda!

Una variante: potete aggiungere, quasi a fine cottura, del pangrattato facendolo rosolare.



www.camperland.it



CAMPERLAND

IDEE PER VIAGGIARE

camperland@infinito.it

Libera la tua voglia di viaggiare!



MOBILVETTA DESIGN

**noleggiorvendita
marketassistenza**

MAGLIANO SABINA RI 1 km USCITA A1
Via Flaminia km 63,00 T. 0744 921905
camperland@infinito.it