

# "BALENA"®

## Spaghetti alla Sorrentina



### Ingredienti per 4 persone

- Spaghettoni: gr. 350
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- Pomodori maturi: gr. 400
- Olive verdi dolci: gr. 100
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 1 spicchio d'aglio
- Prezzemolo
- Peperoncino
- Olio d'oliva
- Sale

### Preparazione.

In una capace padella fate imbiondire l'aglio affettato fine in 6 cucchiai d'olio, appena accenna a prendere colore unite un pezzetto di peperoncino e la pasta d'acciughe. Unite subito i pomodori spellati e tagliati a filettini, i capperi sciacquati, le olive snocciolate e tagliate a fettine o tritate grossolanamente. Aggiustate di sale e cuocete a gran fuoco per circa dieci minuti. Cuocete la pasta molto al dente, scolatela e saltatela nella padella con la salsa. Prima di servirla aggiungete del prezzemolo tritato.