



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

DANTE

Scrivi a ricettedifamiglia@oliodante.com
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

STRASCINATI CON POMODORINI, WURSTEL, OLIVE E CAPPERI

blog.giallozafferano.it/sorelleincucina



Ingredienti:

500 grammi di strascinati
pomodorini a pezzetti
wurstel a pezzetti
capperi
olive verdi
Olio Extravergine di Oliva Dante
sale e pepe

Preparazione:

Mettete l'acqua al fuoco. Nel frattempo che l'acqua bolle tagliate a pezzetti i wurstel e le olive verdi. Preparatevi anche i capperi sgocciolati. Mettete i pomodorini a cucinare in una capiente padella antiaderente con olio extravergine di oliva, sale e pepe. Aggiungete successivamente i pezzettini di wurstel, le olive, ed i capperi. Quando l'acqua bolle aggiungete sale grosso e la pasta. Quando la pasta è pronta scolatela e spadellatela con il sughetto che avete preparato. Servite la pasta calda e buon appetito!

