



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## NIDI DI SPAGHETTI

[lempiricettedinonnapapera.blogspot.it](http://lempiricettedinonnapapera.blogspot.it)



### Ingredienti:

300 g di spaghetti  
500 g di pomodori  
200 g di mozzarella  
80 g di olive verdi  
40 g di capperi sotto sale  
Pangrattato quanto basta  
Zucchero quanto basta  
Uno spicchio d'aglio  
Un ciuffo di basilico  
Origano quanto basta  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
Un peperoncino  
Sale

### Preparazione:

In una padella, con un filo d'olio, soffriggere l'aglio con il peperoncino. Aggiungere i pomodori spellati, un cucchiaino di zucchero, i capperi e le olive tagliate a pezzi. Lasciar cuocere per circa 15 minuti, aggiustare di sale, aggiungere qualche foglia di basilico, un pizzico di origano e l'olio a crudo. Cuocere la pasta, scolarla al dente e trasferirla nella padella con il sugo. Mescolare. In una pirofila da forno oliata, con l'aiuto di un forchettone e un mestolo, prendere la pasta e formare dei nidi. Adagiarli nella pirofila. In ogni nido aggiungere qualche pezzo di mozzarella tagliata a cubetti, qualche oliva, qualche capperi, un po' di pangrattato e un filo d'olio. Mettere in forno caldo a 200° per circa 7/8 minuti. Servire, anche tiepidi, decorando con qualche foglia di basilico.

