



PASTA SALSA ESPLOSIVA AI POMODORI SECCHI DI PEPPUCCIO

natypercucinare.altervista.org



Ingredienti:

pomodori secchi
sarde salate
capperi
aglio
prezzemolo
peperoncino
Olio Extravergine di Oliva Dante

Preparazione:

In un robot da cucina, mettere i pomodori secchi tagliati a pezzetti, le sarde salate a cui avrete tolto la lisca, i capperi, l'aglio tagliato a pezzetti, peperoncino a seconda dei vostri gusti e di quanto è piccante il vostro peperoncino e abbondante olio extravergine. Frullare tutti gli ingredienti, fino ad ottenere una salsa. Cuocere gli spaghetti. Nel frattempo in una padella, mettere la salsa esplosiva ai pomodori secchi, aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta fino ad ottenere una salsa cremosa. Scolare gli spaghetti al dente o come preferite, amalgamarli in padella nella salsa, spegnere e servire con abbondante muddica atturrata. Se ne fate un bel po' e vi rimane conservatela in un barattolo ricoperto di olio e conservatela in un luogo fresco e asciutto. Si conserva a lungo.