
SPAGHETTI CON POMODORO, CAPPERI E MENTA

Autore: Maurizio Artusi



Anche se in verità sarebbe meglio chiamarli: "Spaghetti Caterina".

spaghetti

Preparazione

pomodoro

aglio

olio e.v.

peperoncino

capperi di pantelleria sotto sale

menta fresca

sale

In una padella preparare il soffritto con olio, aglio e peperoncino, aggiungere una parte dei capperi, precedentemente dissalati, e lasciare sul fuoco per qualche minuto. Unire il pomodoro, pelato o fresco a pezzetti, aggiungere una parte della menta tritata, salare e far cuocere a fuoco basso. Mantecare in padella con gli spaghetti e impiattare decorando coi capperi e la menta tritata rimasta.

Note

Spaghetti preparati al volo, grazie all'ospitalità di Caterina D'Ancona, durante il mio viaggio a Pantelleria.

Tempo di preparazione	20 min	Difficoltà	Molto Facile
Porzioni	1 porzione	Spesa	
Nazione/Regione		Costo per porzione	

