
PAPPARDELLE IN SALSA MEDITERRANEA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle fresche,
- 4 pomodori spellati,
- 4 filetti d'acciughe,
- 80 g di olive di Gaeta,
- 4 cucchiaini di capperi,
- 4 pomodori secchi,
- basilico,
- prezzemolo,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale marino,
- peperoncino.

Dissalare le acciughe e i capperi, snocciolare le olive.

Mettere tutto in un frullatore insieme con peperoncino, pomodori secchi e prezzemolo.

Frullare e disporre la salsa nella zuppiera; unirvi i pomodori a pezzettini.

Irrorare con l'olio.

Cuocere la pasta ed amalgamarla alla salsa.