

SPAGHETTI AL CARTOCCIO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 300 g di pomodori perini,
- 1 ciuffo di basilico,
- 1 spicchio di aglio,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 1 cucchiaio di capperi,
- sale,
- pepe nero.

Sbollentate i pomodori per qualche minuto, sbucciateli e tagliateli a tocchetti. Insaporiteli in una padella con olio, succo di limone, capperi, sale e pepe. Cuocete per 15 minuti circa, poi aggiungete aglio e basilico tritati finemente. In abbondante acqua salata, lessate gli spaghetti, scolateli e conditeli con la salsa. Sistemateli su un foglio di carta d'alluminio e chiudeteli a cartoccio. Mettete in forno per 15 minuti circa. Servite in tavola gli spaghetti direttamente nel loro involucro.