

---

# SPAGHETTI AL CARTOCCIO A MODO MIO

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di pasta tipo spaghetti,
- 2 cucchiaini di capperi,
- 1 peperone rosso,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- 6 foglie di basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Lavate e asciugate un peperone rosso carnoso e mettetelo ad abbrustolire sulla fiamma; privatelo della pelle e dei semi e tagliatelo a striscioline.

Fate cuocere per pochi minuti gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione.

Nel frattempo scaldate l'olio in una padella e fatevi dorare lo spicchio d'aglio pestato e il peperoncino.

Scolate gli spaghetti molto al dente e conditeli con l'olio da cui avrete eliminato l'aglio e il peperoncino.

Mescolate bene e aggiungete le listerelle di peperone, i capperi lavati e strizzati e le foglie di basilico sminuzzate con le mani.

Suddividete la pasta in 4 fogli di carta speciale, confezionate i cartocci e passate in forno caldo (180 gradi) per circa 10 minuti.