

SPAGHETTI DISPERATI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pasta tipo spaghetti,
- 500 g di pomodori pelati,
- 1/2 bicchierino di olio d'oliva,
- 25 g di olive nere,
- 25 g di capperi,
- 50 g di funghi sott'olio d'oliva,
- acciughe salate,
- origano,
- pepe,
- sale,
- 2 cipolle.

In un tegame soffriggere le cipolle tagliate a fette con metà olio.

Aggiungere i pelati e cuocere a fuoco vivo per alcuni minuti.

Tritare olive, capperi, funghi, acciughe e mettere il tutto in un pentolino con l'olio d'oliva, origano pepe e sale.

Far scaldare e unire ai pomodori.

Cuocere gli spaghetti al dente, scolarli, versarli nella salsa, farli insaporire per qualche istante e servire.