

## SPAGHETTI MAREMMANI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 150 g di olive nere,
- 100 g di capperi sotto sale,
- 200 g di passato di pomodoro.

Snocciolare le olive e tagliarle a pezzetti assieme ai capperi lavati.

Mettere in un tegame la salsa di pomodoro, unire il trito di olive e capperi e far restringere bene il sugo.

Lessare gli spaghetti al dente, scolarli e versarli nel tegame della salsa.

Far insaporire bene e servire.