

# SPAGHETTI PICCANTI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 50 g di olive nere,
- 4 filetti d'acciughe (facoltativo),
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- aglio,
- origano.

Cuocete gli spaghetti al dente in abbondante acqua salata.

Nel frattempo preparate questo saporito condimento: mettete a rosolare l'aglio, tritato o intero, in abbondante olio, aggiungete i pelati, i capperi lavati e le olive snocciolate.

Tanto meglio se aggiungerete anche un pizzico di peperoncino piccante.

Lasciate cuocere la salsa per una decina di minuti, all'ultimo unite il prezzemolo tritato e un po' di origano.

Se volete un sughetto piccante e marinara aggiungete anche i filetti d'acciughe diliscati oppure un poco di pasta d'acciughe in tubetto.