

## TRENETTE PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo trenette,
- 5 pomodori maturi,
- 1/2 cipolla,
- capperi sotto sale,
- 2 acciughe,
- olio d'oliva dietetico,
- sale.

In una casseruola mettere a freddo i pomodori tagliati a pezzi, la cipolla tagliata a rondelle, le acciughe.

Coprire con il coperchio e lasciare cuocere a fuoco basso per mezz'ora.

Lessare le trenette in acqua salata e condirle bollenti con il pomodoro, un poco di olio dietetico e i capperi leggermente schiacciati.