

CANNOLICCHI SAPORITI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo cannolicchi,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- sale,
- pepe,
- 30 g di burro,
- 30 g di capperi,
- 50 g di filetti d'acciughe,
- 100 g di olive nere,
- pangrattato.

Cuocete i cannolicchi in abbondante acqua salata.

In un tegame fate tostare nell'olio gli spicchi d'aglio affettati e il prezzemolo tritato, quindi unite i pomodori pelati, spappolandoli con una forchetta.

Salate, pepate e lasciate cuocere il sugo per 30 minuti, poi versatelo sui cannolicchi scolati al dente, mescolando. Disponete la pasta a strati in una pirofila imburrata, frapponendo fra uno strato e l'altro una manciata di capperi, qualche oliva snocciolata e tagliuzzata.

Terminate con uno strato di cannolicchi, su cui distribuirete una manciata di pangrattato e qualche fiocchetto di burro. Ponete in forno già caldo e fate gratinare per circa 20 minuti.