

CANNOLICCHI SAPORITI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo cannolicchi,
- sale,
- 2 spicchi di aglio,
- prezzemolo,
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva,
- 40 g di burro,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- pangrattato,
- capperi,
- acciughe,
- olive.

Cuocere i cannolicchi al dente.

Far rosolare in 1 tegame gli spicchi d'aglio nell'olio insieme al prezzemolo tritato.

Poi unire i pomodori pelati schiacciati, salare, pepare e cuocere per 30 minuti.

Condire i cannolicchi con il sugo, quindi disporre la pasta in 1 pirofila imburrata, mettendo fra 1 strato e l'altro capperi, acciughe e olive snocciolate.

Cospargere di pangrattato, fiocchetti di burro e gratinare in forno per 20 minuti.