



SPAGHETTI CON POMODORI SECCHI, CAPPERI E OLIVE



Primo piatto di gran gusto e di veloce preparazione che combina i sapori tipici del Mediterraneo.

Preparazione:

Fate soffriggere l'aglio, le olive, i capperi e i pomodori secchi tagliati. Aggiungete il vino bianco e lasciate evaporare, mescolate poi con il prezzemolo tritato. In un'altra padella fate rosolare il pangrattato finché non diventa dorato. Cuocete gli spaghetti e mescolateli con le verdure, cospargeteli con il pangrattato e Gran Moravia e servite.

Ingredienti

400 g di spaghetti
200 g di pomodori secchi
120 g di olive
80 g di capperi
60 g di Gran Moravia
100 ml di vino bianco

2 spicchi d'aglio
olio EVO
4 cucchiaini di pangrattato
prezzemolo
sale



PRIMI PIATTI



PASTA



5' PREPARAZIONE



15' COTTURA



DIFFICOLTÀ: BASSA