

BUCATINI AL POMODORO, ACCIUGHE, CAPPERI E OLIVE



Un primo piatto di sapori semplici e schietti, realizzato per De Rica da Marisa Maffeo: guarda la videoricetta!

Facile 90' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 300 ml [Provista Sugo 570 g](#)
- 500 gr bucatini
- q.b. capperi dissalati
- 6 filetti di acciuga
- q.b. olio EVO
- q.b. olive nere
- q.b. origano fresco
- 1 peperoncino fresco
- 1 spicchio d'aglio

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Preparate la polvere di olive nere: disponete le olive su una teglia fra due fogli di carta forno. Ponete in forno statico per un'ora a 120°. Sfornate e lasciate riposare, quindi riducete le olive in polvere.
2. Fate soffriggere l'origano fresco e il peperoncino (a piacere) con un po' di olio EVO uno spicchio d'aglio in camicia, quindi aggiungete i capperi e le acciughe fino a farle sciogliere.
3. Versate a questo punto la passata di pomodoro De Rica e lasciate cuocere per 15 minuti a fuoco medio.
4. Cuocete i bucatini in acqua salata e terminate gli ultimi 3 minuti di cottura in padella con la salsa, aggiungendo acqua di cottura all'occorrenza.
5. Servite aggiungendo la polvere di olive nere e foglioline di origano fresco.