



PASTA CON SUGO AI CAPPERI IGP E MOLLICA “ATTURRATA”



Ecco una ricetta molto semplice e gustosa, realizzata con i Capperi di Pantelleria IGP, la pasta con sugo ai Capperi e *muddica atturrata* (mollica bruciata, tostata). La pasta con sugo ai capperi e muddica atturrata è un primo [piatto siciliano](#) facile, veloce e saporito, lo preparate in pochi minuti con ingredienti molto semplici ed è davvero buonissimo. I capperi di Pantelleria IGP donano un gusto deciso al sugo e la mollica sopra da croccantezza e completa il piatto, provatela perchè è davvero super!

Facile 25' Primo

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 400 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- uno spicchio Aglio
- 2 foglioline Basilico
- 2 cucchiaini Capperi di Pantelleria IGP
- 1 Cipolla
- 2 cucchiaini Olio extra vergine di oliva
- 350 gr Pasta
- q.b. Pepe nero
- q.b. Sale

Per la mollica atturrata

- uno spicchio Aglio
- 4 cucchiaini Mollica di pane fresco
- 2 cucchiaini Olio extra vergine di oliva

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Mettete a scaldare l'acqua per cuocere la pasta.
2. Tritate finemente una cipolla e mettetela all'interno di una padella insieme ad uno spicchio di aglio e ad i capperi.
3. Lasciate cuocere il sugo per una decina di minuti, deve restringersi per bene.
4. Eliminate l'aglio, aggiungete l'olio, il basilico e continuate la cottura per 5 minuti.
5. Preparate la mollica atturrata: versate l'olio in un padellino e fate soffriggere lo spicchio di aglio.
6. Eliminatelo e aggiungete la mollica di pane, fatela tostare per un paio di minuti, fate attenzione a non bruciarla, si colora velocemente.
7. Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela al dente e mettetela nella padella con il condimento.
8. Mescolate per far amalgamare per bene il tutto, impiattate la pasta con sugo ai capperi ed ultimatala con una bella spolverata di mollica atturrata.

© 2023 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044