

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Orecchiette alla crudaiola

Strawberry · Thursday, June 13th, 2013

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr orecchiette
- 250gr pomodorini
- 200gr mozzarella
- 80gr olive verdi e nere denocciolate
- 40gr capperi
- basilico
- origano
- olio extravergine
- sale

### Preparazione:

Lavate i pomodorini e tagliateli a pezzi, tagliate la cipolla finemente. In un tegame fate riscaldare un filo di olio, togliete dal fuoco, unite la cipolla, i capperi, il basilico sminuzzato, le olive, mescolate e lasciate insaporire per 5 minuti. Cuocete le orecchiette in acqua salata, scolatele e versatele nel tegame con il condimento preparato, aggiungete i pomodorini, la mozzarella tagliata a dadini, l'origano, mescolate e disponete su di un piatto da portata e lasciate intiepidire.

This entry was posted on Thursday, June 13th, 2013 at 6:08 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.