

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti alla caprese

Strawberry · Wednesday, August 8th, 2012

### Ingredienti:( 4 persone)

- 400gr spaghetti
- 300gr pomodorini
- 80 gr olive nere
- 200gr mozzarelle ciliegia
- 30gr capperi
- mezza cipolla
- basilico
- origano
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Pelata la cipolla e tritatela finemente in un tegame con un filo di olio, rosolatela e poi unite i capperi, le olive, i pomodorini lavati e fatti a spicchi, basilico sminuzzato, sale e lasciare cuocere per 5 minuti. cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolatela e conditela con il sugo preparato, disponetela su di un piatto da portata, spolverate con l'origano e tagliate in due le ciliegine di mozzarella.

This entry was posted on Wednesday, August 8th, 2012 at 6:15 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.