

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Spaghetti alla siciliana

Strawberry · Friday, March 2nd, 2012

### Ingredienti:(4 persone)

- 400gr spaghetti
- 50gr capperi
- 300gr acciughe
- 2 pomodori maturi
- 2 fette di pane casareccio
- una cipolla
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Lavate, togliete la testa la lisca centrale e la coda alle acciughe, tagliatele a pezzetti e passatele in padella con un filo di olio. In una padella, versate l'olio, la cipolla tritata, i pomodori lavati e tagliati a dadini, salate(non troppo), pepate e lasciate cuocere per alcuni minuti, aggiungete i capperi e le acciughe e lasciate cuocere per alcuni minuti. Sbriciolate il pane in una padella con l'olio e fatelo rosolare. Cuocete gli spaghetti in acqua salata, scolateli, disponeteli su di un piatto da portata, mescolare al sugo ottenuto e cospargere con il pane rosolato.

This entry was posted on Friday, March 2nd, 2012 at 5:26 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#), [Siciliane](#)

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.