

## ORECCHIETTE SAPORITISSIME

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
350 g	Orecchiette
400 g	Pomodori pelati
100 g	Olive nere
	Origano
1	Cipolla
1	Spicchio d'aglio
1 ciuffo	Prezzemolo
1 ciuffo	Basilico
4	Filetti d'acciuga
1	Peperoncino piccante
1 cucchiaio	Capperi sotto sale
	Pecorino grattugiato
	Olio
	Sale

### PREPARAZIONE:

Tritate finemente la cipolla con lo spicchio d'aglio, fate appassire il trito in una padella con 3 cucchiai d'olio. Aggiungete le acciughe dissalate e diliscate e stemperatele nel condimento schiacciandole con una forchetta. Unite il peperoncino rosso a pezzetti e quando sarà ben rosolato eliminatelo. Aggiungete i pomodori pelati e schiacciati, salate e cuocete a fiamma viva per 15 minuti mescolando spesso. Tritate le olive snocciolate con i capperi lavati bene dal sale, il prezzemolo e il basilico, insaporite il trito con un pizzico d'origano e aggiungetelo al sugo di pomodoro. Cuocete le orecchiette al dente in abbondante acqua salata, scolatele al dente, mettetele nella padella del sugo e lasciatele insaporire finchè saranno perfettamente condite.