



## Spaghetti Aglio e Olio con Pomodorini secchi e Olive di Gaeta

### **Ingredienti**

400 gr di spaghetti

olio q.b.

2 spicchi di aglio

10 pomodori secchi

olive di gaeta q.b.

1 cucchiata di capperi

una manciata di mandorle

peperoncino q.b.

Per prima cosa mettere la pentola con l'acqua per la pasta.

Mondate l'aglio e tagliatelo piccolo piccolo.

Snocciolare le olive.

Tagliuzzare le mandorle.

Sgocciolare i capperi, io ho usato quelli sott'aceto.

Tagliare i pomodori secchi, se non sono morbidi, passarli un po nell'acqua calda e poi strizzarli bene.

A questo punto mettete sul fuoco una padella con l'olio, appena è un po caldo mettete tutti gli ingredienti preparati precedentemente.

Fate cuocere un po, attenzione a non far colorare troppo l'aglio.

Poi mettete il peperoncino secondo il vostro gusto.

Aggiungete un mestolo grande di acqua calda, presa dalla pentola destinata alla pasta.

Far cuocere per una decina di minuti, se occorre mettete ancora un po di acqua, sempre calda.

Quando la pasta è cotta, mettetela nella padella e mischiate bene.

Impiattate e spolverate di parmigiano.