

Spaghetti con olive e capperi ricetta facile e veloce

Autore: Redazione

Data: 07 Maggio 2019



Gli **spaghetti con olive e capperi** sono un piatto semplice, ma non per questo poco gustoso. I capperi, così come le olive, sono molto utilizzati dalla [cucina siciliana](#).

In questo caso incontrano spezie e pomodoro, per un risultato che non delude. Perfetti da preparare anche all'ultimo momento, sono adatti a quelle occasioni in cui arrivano ospiti a sorpresa. Vediamo insieme come si realizzano.

Ingredienti per 4 persone

- 400 g di spaghetti
- 1 cucchiaio colmo di capperi sotto sale

- 100 g di olive nere
- 1/2 cipolla
- 500 g di pomodori maturi
- 1 rametto di basilico
- 1 rametto di origano
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Snocciolate le olive e tagliatele a pezzetti.
2. Lavate i pomodori, pelateli e privateli dei semi.
3. Spezzettate minutamente la polpa.
4. Fate appassire la cipolla tritata in un tegame con l'olio e l'aglio pelato (che eliminerete a fine cottura).
5. Unite il pomodoro, il basilico sminuzzato, un pizzico di origano, sale e pepe.
6. Cuocete per 5 minuti.
7. Aggiungete le olive e i capperi dissalati e fate cuocere a fiamma bassa per 10-15 minuti.
8. Lessate gli spaghetti al dente e conditeli con il sugo preparato.
9. Servite ben caldi.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/spaghetti-con-olive-e-capperi-ricetta/>

Generato il 21/04/2025