



CASERECCE CON CAPPERI, OLIVE E ALICI

Ingredienti per 5 persone:

250 g di caserecce, 6 pomodori maturi, una cipolla bianca, 40 g di olive nere snocciolate, 40 g di capperi salati, alici senza lische, un peperoncino fresco, aglio, basilico, grana, sedano, sale e olio.

Preparazione:

Tagliare fine la cipolla, sminuzzare aglio e basilico (tenendo 4 o 5 foglie intere), tagliare fine il sedano escludendo le foglie. Prendere una pentola e far riscaldare l'olio extravergine d'oliva. Far soffriggere gli ingredienti elencati in precedenza per 5 minuti girando spesso il composto, quindi spegnere il fuoco. Intanto immergere i capperi in acqua calda per fargli perdere il sale, diliscare 10 o 15 fili di alici e scolare i capperi. Mettere in padella alici, capperi, olive e peperoncino tagliato e cucinare per 2 minuti circa. Dopo di che prendere i pomodori e tagliarli a fette, mettere il composto in un recipiente in modo che il succo non si perda, aggiungere un po' d'olio e (facoltativo) un pizzico di sale. Mettere il tutto a cucinare per 40 minuti circa a fuoco basso e con il coperchio. Durante la cottura controllare i pomodori: devono risultare morbidi e semiasciutti. Aggiungere se necessario un cucchiaio di passata e un po' d'acqua. Quando il piatto sarà pronto buttare le caserecce nella pentola e cucinare il tutto per circa 2 minuti. Aggiungere a piacere foglie di basilico fresco e qualche scaglia di grana.