

# Spaghetti Al Sugo Di Merluzzo

Far soffriggere 2 spicchi d'aglio con l'olio, poi eliminarli e unire la polpa di pomodoro. Salare, insaporire con un po' di peperoncino e cuocere per 5 minuti. Unire al condimento i filetti di merluzzo spezzettati, i capperi dissalati, l'origano, le olive e cuocere ancora 10 minuti. Salare, unire basilico e prezzemolo tritati e spegnere il fuoco. Con questo sugo condire gli spaghetti cotti al dente.

## Ingredienti

400 G Pasta Tipo Spaghetti  
300 G Filetti Di Merluzzo  
600 G Polpa Di Pomodoro  
2 Spicchi Aglio  
1 Cucchiaino Capperi Sotto Sale  
20 Olive Nere Snocciolate  
Origano  
Basilico  
Prezzemolo  
Olio D'oliva  
Sale  
Peperoncino In Polvere

## Note

Preparazione: 30 minuti.