

# Spaghetti All'arrabbiata

Tritate le olive con i capperi, le acciughe e mezza cipolla; fate soffriggere in abbondante olio caldo il trito, unite i pomodori, un pizzico di peperoncino, un po' d'origano, sale e pepe a piacere. Cuocete a fuoco vivace per alcuni minuti, il sugo deve risultare un po' ristretto. Nel frattempo cuocete gli spaghetti in acqua salata a bollore, scolateli al dente, passateli nella padella, lasciate sul fuoco pochi minuti per farli insaporire. Servite subito ben caldi.

## Ingredienti

350 G Pasta Tipo Spaghetti  
1 Scatola Pomodori Pelati  
1 Cipolla  
12 Olive Nere Snocciolate  
1 Cucchiaino Capperi  
3 Filetti D'acciughe Sott'olio D'oliva  
Origano  
Olio D'oliva  
1 Pizzico Peperoncino  
Sale  
Pepe

## Note

Preparazione: 35 minuti.