



SPAGHETTI AL SUGO DI MERLUZZO

Ingredienti per 4 persone

400 g 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

Procedimento

Far soffriggere 2 spicchi d'aglio con l'olio, eliminarli e unire la polpa di pomodoro. Aggiungere sale, 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. Aggiungere sale, basilico e prezzemolo tritati e spegnere il fuoco. Cuocere gli spaghetti al dente e aggiungere il sugo.