
Tagliatelle integrali con pomodori secchi, capperi, noci e basilico

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto facile e veloce da preparare, semplice ma molto gustoso... Dal blog La piccola casa

Ecco la ricetta giusta per stupire i vostri commensali nonostante il poco tempo a disposizione da dedicare ai fornelli...

Ingredienti per due persone

160 grammi di tagliatelle integrali

8 pomodori secchi sott'olio

un cucchiaino di capperi

un po' di ciuffi di basilico fresco

4 noci

Olio extravergine di oliva

Acqua e sale

Mettere sul fuoco l'acqua, quando bolle salare e cuocerci le tagliatelle per il tempo indicato, nel mentre sgusciare le noci, lavare una bella manciata di foglie di basilico e sciacquare i capperi dal sale. Quindi frullare il tutto insieme ai pomodori e ad un po' d'olio extra vergine di oliva, sino a raggiungere una consistenza cremosa. Scolare la pasta e condirla con il sugo preparato, quindi servire al centro del piatto creando una piccola montagnetta e decorare con un ciuffo di basilico.