



# CHIARELLO

Olio extra vergine  
di olivia



## Pasta Saporiti

### Zutaten

- 600 g Spaghetti
- 100 g Oliven (ohne Stein)
- 1 Knoblauchzehe
- 5 Sardellen
- 2 EL Kapern
- 1 halbe Büchse geschälte Tomaten (Pelati)
- Butter
- Olivenöl extra vergine
- Salz

### Zubereitung

Spaghetti al dente kochen.

In Pfanne die Sardellen in Butter und Olivenöl anbraten.

Oliven, Kapern und Pelati zugeben, ca. 20 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

Mit etwas Salz abschmecken, auf Spaghetti anrichten und sofort servieren.