



CHIARELLO

Olio extra vergine
di oliva



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.