

Pasta ai Capperi Gratinata

Ingredienti per 4 persone:

- Pasta Corta, tipo *Capunti* o *Caserecci* 240 gr
- Capperi sotto sale 30 gr
- Rosmarino 1 rametto
- Prezzemolo tritato 2 cucchiari
- Salvia 2 foglie
- Peperoncino trito (se piace) 1 cucchiaino
- Olio d'oliva extravergine 1 cucchiaino
- Pan grattato 10 gr
- Pepe nero a piacere
- Sale poco o nulla



Lavate bene i capperi in acqua corrente, per rimuovere il sale visibile, e metteteli a bagno in acqua fredda in una ciotola per 1 o 2 ore, in modo che siano ben dissalati.

Lessate al dente la pasta in acqua poco o nulla salata (almeno 2 minuti meno dei tempi indicati).

Nel frattempo tritate nel mixer capperi, aghi di rosmarino, salvia, prezzemolo, 1 mestolino dell'acqua di cottura della pasta e, se vi piacciono, pepe nero e/o peperoncino.

Scolate la pasta, conditela con la salsina di capperi e mettetela in una pirofila o altro recipiente che vada in forno. Cospargete la superficie col pangrattato, irrorate con un filo di olio d'oliva e gratinate per 5 minuti, in modo che la superficie sia ben dorata.

Decorate con qualche ago di rosmarino, qualche foglia di prezzemolo e pochi capperi dissalati e servite caldi.