



## Pasta alla vesuviana (piatto unico, semplice e genuino)

La pasta alla vesuviana è esattamente ciò che ci vuole quando si ha poco tempo ma voglia di un piatto davvero saporito. Una pentola, ingredienti semplici, massimo gusto. Il piatto nasce dalla logica del Sud: prima i sapori di tostatura, poi il pomodoro, infine la pasta direttamente nel sugo – ecco fattoK. Niente fronzoli, nessun scolapasta, nessuna pentola o pentolino extra. Piccante, saporito, cremoso, un po' caotico, proprio come la bella Napoli.

### Ingredienti (2 porzioni)

Pasta a scelta (ad es. mezze maniche, rigatoni, fusilli), circa 180-200g

1 cipolla, tagliata a metà e poi a dadini

2 spicchi d'aglio, tritati finemente

1 cucchiaino di peperoncino (o secondo il proprio limite di tolleranza)

Olio d'oliva per il soffritto

Circa 70 g di olive (nere, denocciolate)

1,5 cucchiaino di capperi

1 scatola di pomodori pelati

Circa 2 dl d'acqua

½ palla di mozzarella

Sale a piacere

### Preparazione

1. In una pentola grande, scaldare una generosa quantità di olio d'oliva. Soffriggere cipolla, aglio e peperoncino a fuoco medio finché sprigionano un buon profumo e prendono un bel colore.
2. Aggiungere olive e capperi e rosolare brevemente.
3. Unire i pomodori pelati nella pentola e schiacciarli leggermente. Aggiungere l'acqua e mescolare una volta.
4. Aggiungere la pasta cruda direttamente nella pentola, salare, coprire con il coperchio e cuocere a fuoco lento per circa 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.
5. Togliere il coperchio e cuocere a fuoco lento per altri 2-4 minuti, finché la pasta non sarà al dente e il sugo non sarà bello denso.
6. Togliere la pentola dal fuoco, sfilacciare grossolanamente mezza palla di mozzarella, mescolare e far fondere brevemente.
7. Condire a piacere, servire. Pronto!

### Vino consigliato

**Fantini Montepulciano  
d'Abruzzo DOC**



<https://www.denner.ch/it/shop-vini/fantini-montepulciano-d-abruzzo-doc-p1028300>