

TALLARINES A LA SICILIANA

INGREDIENTES:

- 500 grs. de Tallarines.
- 2 cucharadas de Aceite **Copisi Scelto**.
- 250 gramos de Salsa de Tomates.
- 2 Berenjenas.
- Alcaparras.
- Albahaca.
- 2 Anchoas sin espinas.
- Aceitunas negras.

PREPARACIÓN:

Cocine los Tallarines en agua caliente hasta que estén al dente. Para la Salsa Siciliana, vierta en una olla el Aceite **Copisi Scelto** junto la Salsa de Tomates y caliente. Corte las Berenjenas en tiras finas y fríalas.

Añádalas a la salsa. Triture y mezcle una cuchara de Alcaparras, un poco de Albahaca fresca y las Anchoas. Añada estos últimos ingredientes a la salsa y, antes de quitar del fuego, añada las Aceitunas negras.

Cuele los Tallarines, vierta la salsa por encima y sirva caliente.



COPISI
Scelto