



# Pasta alla siciliana

**Ingredienti** (4 persone):

**700 g di polpa di pomodoro**  
**olive nere snocciolate**  
**capperi sotto sale**  
**olio extravergine di oliva**  
**cipolla sedano e carota**  
**sale**  
**pepe e pecorino, se piacciono**



Preparare il soffritto con olio e cipolla-sedano-carota tritati finemente, quando le verdure sono dorate aggiungere la polpa di pomodoro e lasciare bollire a fuoco lento per una mezz'oretta; aggiungere le olive tagliate a pezzetti e i capperi lavati per eliminare il sale, aggiustare di sale (i capperi sono già salati) e continuare la cottura a fuoco bassissimo per un'altra mezz'oretta. Condire la pasta aggiungendo pepe e pecorino all'ultimo momento.

