

# Pasta Acciughe e Pomodorini Gialli del Piennolo

Pomodori del piennolo DOP Gialli  
Olivenöl  
Capperi di Salina  
Peperoncino (nach Lust und Laune)  
Aciuge (Sardellen)  
Olive taggiasche  
Knoblauch  
Origano  
Salz

Sardellen in Olivenöl zusammen mit den in dünnen Scheiben geschnittenen Knoblauch schmelzen, dabei darauf achten, dass der Knoblauch nicht anbrennt. Oliven, Kappern und Peperoncino dazugeben 5 min anbraten lassen. Anschliessen die gelben Tomaten dazugeben und wenn nötig mit einem spitzen Messer aufstechen.

Falls die Sauce zu trocken ist einfach Wasser von der Pasta dazugeben. Nach bedarf Salzen und mit getrocknetem Origano würzen.

