

Orecchiette

“Special Pasta”, με Κάπαρη, Δενδρολίβανο & Λιαστή Τομάτα

Υλικά (για 4 άτομα)

500	γρμ.	“Orecchiette”,
20	γρμ.	Κουκουνάρι,
1	κουταλιά	Κάπαρη,
½	φλιτζάνι	Ελαιόλαδο,
2	σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο),
1	μικρή	Πιπεριά Καυτερή (κομμένη στη μέση),
1	ματσάκι	Δενδρολίβανο,
10		Τοματάκια Λιαστά, Παρμεζάνα (τριμμένη), Αλάτι, Πιπέρι

Ετοιμασία:

Μουλιάζουμε την κάπαρη σε κρύο νερό για 1 – 2 ώρες και στη συνέχεια την ξεπλένουμε και την αφήνουμε να κρυσώσει.

Βάζουμε σε ένα τηγάνι το λάδι και τσιγαρίζουμε ελαφρά το σκόρδο, ανακατεύοντας για 1 – 2 λεπτά.

Προσθέτουμε στο τηγάνι τις τομάτες, την πιπεριά, το κουκουνάρι, το δενδρολίβανο και την κάπαρη και τα αφήνουμε να μαγειρευτούν για λίγο όλα μαζί ανακατεύοντας συνέχεια.

Βράζουμε τα Orecchiette σε μπόλικο αλατισμένο νερό, τα στραγγίζουμε και τα προσθέτουμε στο τηγάνι με την σάλτσα που έχουμε ετοιμάσει. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι και τα ανακατεύουμε όλα μαζί καλά.

Τα σερβίρουμε ζεστά ρίχνοντας από πάνω την τριμμένη παρμεζάνα.