



- *cipolla*
- *pinoli*
- *capperi*
- *olive di Gaeta*
- *150 ml panna fresca*
- *pomodori rossi*

*In una ampia padella fate soffriggere la cipolla, unite i pinoli, i capperi e le olive. Successivamente aggiungete i pomodori sbucciati tagliati a pezzettoni e fateli cuocere per qualche minuto.*

*Spegnete il fuoco ed aggiungete la panna.*

*Scolate la pasta e versatela nella padella, amalgamate bene.*