

PRIMI PIATTI

# Mezze penne alla puttanesca

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le mezze penne alla puttanesca, il piatto svelto e buono per eccellenza! Quello che ti viene in aiuto quando in credenza hai solo barattoli di olive e acciughe, quello che ti soccorre quando non sai davvero cosa improvvisare ma non vuoi rinunciare al gusto! La pasta alla puttanesca non fallisce mai! Una ricetta che diventerà ben presto un vostro asso nella manica quando volete portare a tavola un primo piatto gustoso e saporito! Provate questa ricetta gustosa!

Questa pasta è troppo saporita per non farla, dovete assolutamente provare questo piatto.

E se amate i piatti veloci e gustosi, provate anche la pasta alla [trapanese](#)!

## INGREDIENTI

MEZZE PENNE 400 gr

POMODORI CILIEGINI 500 gr

CAPPERI sott'aceto - 3 cucchiai da tavola

OLIVE VERDI denocciolate - 80 gr

OLIVE NERE denocciolate - 80 gr

ALICI O ACCIUGHE SOTT'OLIO filetti - 10

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Fate lessare le mezze penne in abbondante acqua salata per circa 11 minuti.



- 2 Nel frattempo prendete una padella con un bel giro d'olio, uno spicchio d'aglio intero che poi andrete a togliere, i filetti di acciuga, il peperoncino tagliato a pezzetti e lasciate rosolare.



- 3 Lavate e dividete a metà i pomodorini, quindi aggiungeteli in padella con i capperi.



- 4 Se il sugo dovesse asciugarsi eccessivamente, ammorbiditelo con un mestolo d'acqua di cottura della pasta.



5 Incorporate le olive verdi e le olive nere e regolate il sugo di sale.



6 Scolate la pasta al dente e unitela alla padella con il sugo, saltate il tutto e rimuovete lo spicchio d'aglio.

Servite le mezze penne alla puttanesca con un giro di olio a crudo e se vi piace del pepe macinato fresco.

