

PRIMI PIATTI

## Sedani alla puttanesca

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 600 g sedani
- 500 g passata di pomodoro
- 120 g olive nere
- 60 g alici
- 60 g capperi salati
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 2 cucchiaini pasta d'acciughe
- 4 cucchiari olio extravergine d'oliva
- 1 spicchio aglio
- 1 peperoncino
- sale

### PREPARAZIONE

**1** Mettete in una pentola l'olio e scaldatelo, aggiungete l'aglio a spicchi e il peperoncino e fate dorare.

Aggiungete la pasta di acciughe, le alici e riducetele in crema.

Quando le alici si sono sciolte aggiungete il vino bianco e lasciatelo evaporare quasi completamente.

Dopo aver tolto l'aglio e il peperoncino aggiungete la passata di pomodoro e mescolate.

Quando il sugo comincia a bollire aggiungete le olive nere snocciolate e tritate a pezzetti, i capperi sciacquati sotto l'acqua e fate bollire per un paio di minuti.

Abbassate il fuoco e cuocete a pentola coperta per una ventina di minuti mescolando di tanto in tanto.

Cuocete la pasta al dente, scolatela e fatela saltare con il sugo, spolverate con il parmigiano reggiano grattugiato.