

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla puttanesca di Erin Shore

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

400 g spaghetti  
200 g olive nere denocciolate  
4 pomodori maturi  
50 g capperi  
4 cucchiari olio d'oliva  
6 filetti acciuga sott'olio  
2 spicchi aglio  
prezzemolo  
peperoncino  
sale

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola mettete l'olio e fate rosolare l'aglio con i filetti di acciuga spezzettati.



**2** Aggiungete i capperi tritati e le olive tagliate a rondelle.



**3** Unite i pomodori tagliati a pezzettini, il peperoncino e cuocete su fiamma vivace per circa 5 minuti, regolando di sale a metà cottura.



4 A fine cottura spolverate abbondantemente con il prezzemolo tritato ed amalgamate.



5 Lessate gli spaghetti in acqua salata e scolateli al dente, poi aggiungeteli al sugo preparato e saltateli per qualche secondo



6 Impiattate gli spaghetti e servite caldi.

