

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.

