

PRIMI PIATTI

# Spaghetti alla puttanesca

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Gli spaghetti alla puttanesca sono un [primo piatto](#) tipico della [cucina romana](#), che si caratterizza per il suo sapore **piccante e intenso** dato dal **condimento a base di pomodoro**, olive, capperi, acciughe e peperoncino. Gli spaghetti alla puttanesca sono una **ricetta semplice e gustosa** che si prepara in **pochi minuti** e che richiede **pochi ingredienti**.

Gli spaghetti alla [puttanesca](#) sono nati a Roma negli **anni '50**, in un ristorante del **quartiere di Testaccio**, dove il proprietario improvvisò un sugo con quello che aveva in dispensa per accontentare alcuni clienti improvvisi e affamati. Il nome "puttanesca" deriva dal termine romanesco "puttanata", che significa "sciocchezza", "improvvisazione" o anche

"cosa di poco conto". In realtà, **questo piatto è diventato uno dei simboli della cucina romana** e della sua capacità di creare sapori ricchi e decisi con ingredienti semplici e genuini. **Seguendo la nostra ricetta con passo passo fotografico**, potrai cucinare anche tu, **in casa e con le tue mani**, questo delizioso piatto di **spaghetti alla puttanesca**.

Ami gli spaghetti e non riesci a smettere di mangiarli? Ecco alcune ricette che potrebbero piacerti:

[Spaghetti alla bottarga](#)

[Spaghetti con le vongole](#)

[Spaghetti con tonno e limone](#)

[Pasta con le alici](#)

[Spaghetti alle acciughe](#)

## INGREDIENTI

SPAGHETTI 400 gr

OLIVE VERDI snocciolate - 200 gr

POMODORI PELATI 350 gr

CAPPERI 50 gr

FILETTI DI ACCIUGHE sott'olio - 5

SPICCHIO DI AGLIO grande - 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PEPE NERO

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando vuoi preparare gli spaghetti alla puttanesca accertati, innanzitutto, di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari, quindi metti a bollire in una capace pentola dell'acqua e nel frattempo prepara il condimento nella seguente maniera: versa e fai scaldare, in una capiente padella, un giro d'olio extravergine d'oliva. Taglia finemente uno spicchio d'aglio e, mettilo a profumare nell'olio caldo.



**2** Aggiungi nella padella anche i filetti di acciughe e lasciali sciogliere dolcemente, a fuoco basso.





**3** Una volta che i filetti di acciughe si saranno completamente sciolti, aggiungi nella padella i pomodori pelati, cuocili e falli restringere per qualche istante, stavolta a fiamma vivace, aggiusta il condimento con un pizzico di sale, infine unisci al sugo anche le olive verdi snocciolate e i capperi. Abbassa la fiamma e fai cuocere all'incirca 10 minuti, giusto il tempo necessario per la cottura della pasta.





4 L'acqua è arrivata a bollire, salala con del sale grosso e butta gli spaghetti che farai cuocere per il tempo indicato sulla confezione.





- 5** Mentre la pasta è in cottura, prepara un trito di prezzemolo e aggiungilo nella padella con il condimento, dai un'ultima e leggera grattata di pepe fresco e lascia che il sugo si arricchisca di questi sapori aggiunti.



- 6** Una volta che gli spaghetti avranno raggiunto la cottura al dente, scolali e mettili direttamente nella padella insieme al condimento. Prepara ancora un trito di prezzemolo e aggiungilo nella padella con il condimento e la pasta, mescola in modo da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro, se il sugo si fosse ristretto troppo allungalo con poca acqua di cottura della pasta. I tuoi spaghetti alla puttanesca sono

pronti, puoi portare la padella direttamente sulla tavola o impiattare in piatti individuali.

