

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla puttanesca

di: *Cookaround*



Se avete voglia di un primo piatto gustoso e saporito ma che sia molto semplice da fare vi consigliamo di realizzare la ricetta degli **spaghetti alla puttanesca**, che sono di facile realizzazione ma dal gusto eccezionale. La ricetta originale è contesa tra Lazio e Campania ma è talmente buona che ha sconfinato diventando molto conosciuta in tutta Italia. Il nome un po' ambiguo si fa risalire a una diceria popolare che afferma che questo piatto frugale e piccante veniva preparato nelle case d'appuntamento per i clienti che volevano mangiare qualcosa. Alla base del sugo semplice e saporito c'è l'olio buono, l'aglio, le olive i capperi e il pomodoro, un' esplosione del sapore mediterraneo. Se cercate un altro piatto facile e veloce ma decisamente molto gustoso, perché non provate anche gli spaghetti alla [vesuviana](#)? Anche questi davvero imperdibili!

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 volete preparare gli spaghetti alla puttanesca, accertatevi prima di tutto di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari, quindi mettete a bollire in una capace pentola dell'acqua, poi preparate il condimento nella seguente maniera: versate e fate scaldare in una capiente padella un giro d'olio extravergine d'oliva. Tagliate finemente uno spicchio d'aglio e, mettetelo a profumare l'olio caldo.



2 Aggiungete nella padella anche i filetti di acciughe e lasciateli sciogliere dolcemente.



- 3** Una volta che i filetti di acciughe si saranno completamente sciolti, aggiungete nella padella i pomodori pelati, cuocete e fate restringere per qualche istante, se necesario, aggiustate il sugo con un pizzico di sale, poi unite al sugo anche le olive verdi snocciolate e i capperi. Abbassate la fiamma e fate cuocere all'incirca 10 minuti, giusto il tempo necessario per la cottura della pasta.





4 L'acqua è arrivata a bollire, salatela, e mettete a lessare gli spaghetti, al solito fino a cottura al dente.



5 Mentre la pasta è in cottura, preparate un trito di prezzemolo e, aggiungetelo nella padella con il condimento, date una leggera pepatina e lasciate che il sugo si arricchisca di questi sapori aggiunti.





6 Una volta che gli spaghetti avranno raggiunto la cottura al dente, scolateli direttamente nella padella insieme al condimento. Preparate ancora un trito di prezzemolo e aggiungetelo nella padella con il condimento e la pasta, mescolate in modo da fare amalgamare bene tutti gli ingredienti tra di loro, se il suo si fosse ristretto troppo all'ungatelo con poca acqua di cottura della pasta.





7 Gli spaghetti alla puttanesca sono pronti per essere serviti.



CONSIGLIO