

Spaghetti alla puttanesca



Ingredienti

- 320 grammi spaghetti
- 400 grammi pomodori maturi
- 2 spicchi aglio
- 1 peperoncino piccante fresco
- 4 acciughe sotto sale
- 120 grammi olive nere denocciolate
- 30 grammi capperi sotto sale
- 1 ciuffo prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- sale

Preparazione

- Sbollentate i pomodori, pelateli e privateli dei semi, quindi tritateli grossolanamente.
- In un tegame fate rosolare con mezzo bicchiere di olio gli spicchi di aglio schiacciati, il peperoncino privato dei semi e ridotto a pezzetti e le acciughe dissalate.
- Quando l'aglio sarà imbondito e le acciughe quasi sfatte, unite i pomodori, le olive e i capperi dissalati.
- Lasciate cuocere per 15-20 minuti, mescolando di frequente.
- Mentre il sugo cuoce, portate a bollore abbondante acqua salata, lessatevi gli spaghetti e scolateli al dente.
- Trasferiteli in una zuppiera, conditeli con il sugo, cospargete con il prezzemolo tritato e servite.