

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA



*Gli spaghetti alla puttanesca sono un piatto tipico della tradizione partenopea: da dove sia derivato il nome di questa gustosa ricetta non si sa con sicurezza ma comunque la sua origine rievoca il mestiere più antico del mondo. Facile da realizzare è un ottimo primo piatto adatto anche per una cenetta improvvisata. Il suo gusto è abbastanza forte grazie alla presenza di molti ingredienti a dir poco **stuzzicanti**. Le origini del nome di questa ricetta trovano diverse interpretazioni: in generale si considera **veritiera** la versione per cui presso alcune case di appuntamento dei Quartieri Spagnoli di Napoli venivano cucinati questi spaghetti veloci e semplici da realizzare, per rifocillare o al contrario attirare gli uomini di passaggio.*

Ingredienti

600gr di spaghetti o vermicelli
500gr di pomodori pelati o freschi
aglio q.b.
olio extravergine d'oliva
origano
pepe q.b.
peperoncino forte
50gr di capperi
100gr di olive nere di gaeta
4 acciughe dissalate
prezzemolo
sale q.b.

Preparazione:

- 1 Per iniziare procedete con il lavaggio dei pomodori sotto l'acqua corrente, incideteli e sbollentateli in acqua per circa un minuto.
- 2 Successivamente procedete togliendo la pelle e i semi dei pomodori e tagliandoli a cubetti.
- 3 Contemporaneamente passate sotto l'acqua corrente anche capperi e acciughe, asciugateli bene e poi spinateli e tagliate le acciughe a pezzetti.

4 In un'ampia padella fate imbiondire l'aglio ed unite i capperi, le olive snocciolate e i pomodori tagliati a pezzi, l'origano e il peperoncino privo di semi.

5 Quando il sugo sarà quasi cotto aggiungete il prezzemolo tritato e le acciughe precedentemente lavorate, fate ancora insaporire e aggiustate di sale se necessario.

6 Servite caldo in tavola.

