



PUTTANESCA

Espaguetis a la puttanesca es un plato muy apreciado y requerido por los turistas que van a disfrutar de los sabores de la cocina italiana; se preparan con tomate, anchoas, alcaparras, aceitunas negras, pimiento rojo y perejil. Origen del nombre de estos espaguetis coloridos Sull', hay varias teorías y leyendas que se cuentan, la mayoría de los cuales nos llevan de nuevo a los burdeles en los que, para atraer a los clientes, estos se cocinan espaguetis rápidos y sabrosos.

Las regiones donde la puttanesca espaguetis se preparan típicamente son Lazio y Campania ..

Ingredientes:

400 gr de espaguetis, 100 gr aceitunas negras sin hueso
1 cucharada de alcaparras, 500 gr de tomates maduros, sal
1 cucharada de perejil picado, 1-2 dientes de ajo,
5 cucharadas de aceite de oliva extra virgen, sal al gusto,
pimienta roja fresca (o pimienta) al gusto,
8 filetes salados de anchoas

Preparación:



Para preparar puttanesca espaguetis, lavar los tomates con agua corriente y se practica una incisión transversal (1) en los tomates y escaldar en agua hirviendo durante un minuto (2); luego eliminarlos con una espumadera, dejarlos enfriar y pelarlos tomando la piel se desprenderá fácilmente mediante el corte hecho antes (3)



Quite las semillas en su interior (4) y luego cortarlas en cubos pequeños (5), y dejar de lado los tomates cortados así. Desalado bajo el chorro de agua anchoas y alcaparras, y luego secarlos bien; picado en trozos grandes anchoas y el ajo y guindilla fresca en rodajas, sin semillas picado (6);



alcaparras picadas y aceitunas negras cortadas en anillos (7). Así que usted pone en una sartén grande caliente el aceite en (8), añadir el ajo picado (9) dejar cocinar por un minuto. agregar las anchoas picadas (10) y dejar que el sabor del chile (11), cuando las anchoas comienzan a derretirse aceitunas negras picadas juntos también (12)



y alcaparras (13), cocinar por unos minutos en la sartén y vierta los tomates cortados (14), y se unieron por una dosis media de perejil picado (15) cocer durante 10-15 minutos a fuego lento, y en el ínterin ebullición la pasta en agua hirviendo con sal (16),



una vez cocida al dente y se vierte en la sartén con la salsa (17), rehogar durante unos minutos y añadir el perejil picado restante (18)! Spaghetti alla puttanesca están listos para ser servido!



Conservación Espaguetis a la puttanesca se puede almacenar en el refrigerador por unos días en un recipiente hermético. No se recomienda la congelación.

Consejo Si los tomates no son de temporada, puede preparar puttanesca espaguetis con el puré de tomate o tomates