

Gli spaghetti alla puttanesca sono un primo piatto molto apprezzato e richiesto dai turisti che si trovano a gustare i sapori della cucina italiana; vengono preparati con pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, peperoncino e prezzemolo. Sull'origine del colorito nome di questi spaghetti, varie sono le teorie e le leggende che si raccontano, le più delle quali ci riconducono alle case di appuntamento dove, per attirare gli avventori, venivano cucinati questi veloci e saporiti spaghetti.

Le regioni dove gli spaghetti alla puttanesca vengono tipicamente preparati sono Lazio e Campania.

### Ingredienti:

**Spaghetti** 400 g **Olive** nere denocciolate 100 gr  
**Capperi** sotto sale 1 cucchiaio **Pomodori** maturi e sodi 500 gr  
**Aglione** 1-2 spicchi **Prezzemolo** tritato 2 cucchiari  
**Olio** extravergine di oliva 5 cucchiari **Sale** q.b.  
**Peperoncino** fresco (o pepe) a piacere  
**Acciughe (alici)** sotto sale 8 filetti

### Preparazione:



Per preparare gli spaghetti alla puttanesca, lavate i pomodori sotto l'acqua corrente e praticate un'incisione a croce (1) sui pomodori e scottateli in acqua bollente per un minuto (2); quindi scolateli con una schiumarola, fateli intiepidire e pelateli prelevando la pelle che verrà via facilmente grazie al taglio fatto prima (3).



Togliete i semi all'interno (4) e tagliateli poi a piccoli cubetti (5), e tenete da parte i pomodori così tagliati. Dissalate sotto l'acqua corrente le acciughe e i capperi, poi asciugateli bene; tritate grossolanamente le acciughe e tritate l'aglio e tagliate a rondelle il peperoncino fresco,



privato dei semi (6); tritate i capperi e tagliate le olive nere a rondelle (7). Quindi in una padella capiente mettete a scaldare l'olio (8),



aggiungete l'aglio tritato (9)

lasciate rosolare per un minuto. aggiungete le acciughe tritate (10) e il peperoncino lasciate insaporire (11), quando le acciughe cominciano a sciogliersi unite anche le olive nere tagliate (12) e i capperi (13), lasciate cuocere per un paio



di minuti e versate in padella anche i pomodori tagliati (14), e unite anche metà dose di prezzemolo tritato (15) lasciate cuocere per 10-15 minuti a fuoco dolce e nel



frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata (16), una volta cotta scolatela al dente e versatela in padella insieme al sugo (17), fate saltare per qualche minuto e aggiungete il restante prezzemolo tritato (18)! Gli spaghetti alla puttanesca sono pronti per essere serviti!

### Conservazione

Gli spaghetti alla puttanesca possono essere conservati in frigorifero per un paio di giorni all'interno di un contenitore chiuso ermeticamente. Si sconsiglia la congelazione.

## PUTTANESCA

*Consiglio Se i pomodori non sono di stagione potete preparare gli spaghetti alla puttanesca con della passata di pomodoro o dei pelati.*

