

## Spaghetti alla puttanesca

### Ingredienti

360 g di spaghetti

500 g di polpa di pomodoro

100 g di olive nere denocciolate

25 g di capperi sotto sale

4-5 filetti d'aggiuga dissalati

1 spicchio d'aglio, 1/2 peperoncino

1 ciuffetto di prezzemolo

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

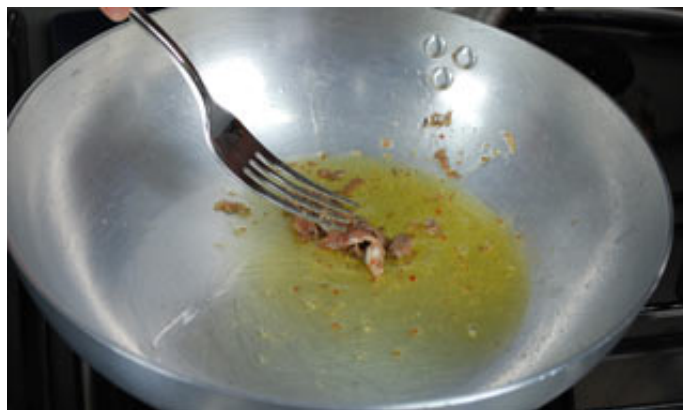
sale e pepe q.b.

### Preparazione



---

2. Tagliare le olive a rondelle e tritare l'aglio e il prezzemolo.



**3.** In una padella scaldare l'olio, aggiungere i filetti d'acciuga e schiacciarli con una forchetta.

**4.** Unire l'aglio tritato e lasciare dorare parzialmente a fuoco molto dolce fino a quando i filetti d'acciuga si sciolgono.



**5.** Aggiungere il peperoncino, i capperi e le olive e lasciare insaporire per circa un minuto, alzare la fiamma ed unire la polpa di pomodoro.

**6.** Unire un mestolo di acqua calda, salare e cuocere a fiamma moderata, mescolando di tanto in tanto. Se necessario aggiungere altra acqua calda.



7. Dopo circa 15-20 minuti di cottura della salsa, cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente salata, scolarli al dente e versarli nella padella con la salsa ben calda.

8. Unire un mestolo di acqua di cottura e saltare a fiamma vivace in modo da far legare bene il tutto.

9. Spolverare con abbondante prezzemolo tritato e servire subito.



### Note e... Sonia consiglia

a) Se si dispone di salsa pomodoro già cotta, gli spaghetti alla puttanesca sono un primo piatto espresso che si prepara nel tempo necessario alla cottura della pasta.

b) Gli spaghetti alla puttanesca vengono chiamati più elegantemente anche "alla bonne femme".

c) E' una ricetta della cultura gastronomica del Lazio e della Campania, anche se la sua origine è ancora incerta.

**d)** Sull'origine del nome esistono diverse teorie, per la più accreditata pare sia il piatto offerto dal proprietario di una casa di appuntamenti napoletana di inizio secolo, ai suoi "ospiti", altra teoria lo attribuisce alla fantasia di una "ragazza di vita" francese, che lo dedicò alla professione più vecchia del mondo.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**