

Spaghetti alla puttanesca

Gli **spaghetti alla puttanesca** sono un primo piatto semplice, ma saporito, preparato con pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, peperoncino e origano o prezzemolo.

Gli **spaghetti alla puttanesca** si preparano tipicamente in Campania, dove non usano le acciughe, le olive sono quelle di Gaeta e di preferenza si utilizza l'origano, o nel Lazio, dove invece mettono anche le acciughe sotto sale e di preferenza il prezzemolo. Spesso le varianti che si trovano sono un mix di entrambe.

Sull'origine del nome degli **spaghetti alla puttanesca**, piuttosto singolare, esistono varie interpretazioni. La più accreditata racconta che il nome deriva dal proprietario di una casa di appuntamenti, che era solito preparare questo piatto, semplice ma molto gustoso, per i propri ospiti. Ma esistono tante altre spiegazioni, più o meno simili. Difficile sarà stabilire quella più veritiera.



INFORMAZIONI

- 2 persone
- **455Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

INGREDIENTI

- 400 g di pomodori rossi
- 4 filetti di alici
- 8 olive nere
- 10 g di capperi sotto sale
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- 1 peperoncino
- Origano
- 160 g di spaghetti
- Sale

PREPARAZIONE

- Lavare i pomodori, tagliarli a spicchi, spellarli e tagliarli a pezzetti.
- Scolare le alici, tamponarle con carta da cucina e tritarle grossolanamente.
- Snocciolare le olive e spezzettarle.
- Dissalare i capperi sciacquandoli sotto acqua corrente e lasciarli a mollo per una decina di minuti in acqua fresca, quindi strizzarli e scolarli.
- In una padella mettere l'olio, l'aglio spellato, il peperoncino spezzettato e le alici.
- Quando l'aglio sarà ben dorato unire la polpa di pomodoro, le olive, i capperi, una manciata di origano. Far riprendere il bollore e cuocere a fiamma media fintanto che il sugo non si sarà ben ristretto, generalmente 10-15 minuti.
- Lessare la pasta in abbondante acqua salata e, poco prima di scolarla, aggiungere mezzo mestolo di acqua di cottura nella padella del condimento, quindi accendere il fuoco.
- Saltare la pasta scolata a fiamma vivace nella padella del condimento per qualche minuto, girando di frequente.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.