



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Spaghetti alla puttanesca



4 Persone

primi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola, una padella**

Ingredienti

- 400 gr di spaghetti
- 150 gr di olive nere
- 50 gr di capperi
- 4 acciughe salate
- 300 gr di pomodori pelati
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Spaghetti alla puttanesca

Passo 1.

In una padella con l'olio fate soffriggere l'aglio e toglietelo appena dorato.

Passo 2.

Versate le acciughe schiacciate, i capperi lavati e le olive.

Passo 3.

Dopo qualche minuto mettete anche i pomodori.

Passo 4.

Aggiungete un pizzico di sale e fate cuocere per circa venti minuti.

Passo 5.

Lessare e scolare al dente gli spaghetti.

Passo 6.

Conditeli con la salsa.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)