

Ditaloni alla puttanesca



Tempo di preparazione: 30 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Pomi L+ 500g 320 gr
- Acciughe sott'olio 50 gr
- Aglio 1 spicchio
- Basilico q.b.
- Frutto del capperi 12 pezzi
- Olio evo q.b.
- Olive taggiasche 40 gr
- Origano q.b.
- Pasta 240 gr
- Sale q.b.

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

1. Saltare in padella calda una acciuga con olio evo e aglio.
2. Aggiungere poi la **Passata Pomi L+** e lasciarla insaporire bene.
3. Calare i ditaloni in acqua salata e portare a cottura.
4. Concludere la salsa con un mestolo di acqua di cottura e un filo di olio delle olive.
5. Impiattare posizionando un mestolo di salsa sul fondo del piatto, la pasta saltata con solo olio evo, e tutti gli ingredienti freschi a crudo.