# Ditaloni alla puttanesca



**Tempo di preparazione**: 30 min
**Difficoltà**: Facile

### Ingredienti

- Acciughe sott’olio: 50 gr
- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Frutto del cappero: 12 pezzi
- Olio evo: q.b.
- Olive taggiasche: 40 gr
- Origano: q.b.
- Pasta: 240 gr
- Sale: q.b.

## Preparazione

1. Saltare in padella calda una acciuga con olio evo e aglio.
2. Aggiungere poi la ***Passata Classica Pomì*** 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.

**For this recipe we used:**

Passata Classica 320 gr

