Puttanesca



Tempo di preparazione: 15 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acciughe sotto sale: 2
- Capperi: 2 cucchiai
- Olio evo: q.b.
- Olive nere: 100 gr
- Peperoncino rosso poco piccante: 1
- Prezzemolo: 1 mazzetto
- Sale: q.b.
- Spicchi aglio: 2

Preparazione

Il **sugo alla puttanesca** è una gustosa ricetta tradizionale della cucina Italiana. Ecco come preparare il sugo alla puttanesca seguendo la ricetta originale.

1. In un tegame insaporire l'olio con 2 spicchi d'aglio schiacciati, quindi toglierli non appena iniziano a prendere colore.
2. Aggiungere quindi la ***Passata Classica Pomì***, i capperi sciacquati e asciugati, le olive snocciolate e le acciughe pulite da sale e lische e spezzettate.
3. Cuocere su fiamma vivace per circa 10-15 minuti, mescolando frequentemente.
4. Poco prima di spegnere regolare di sale, insaporire con un pizzico di peperoncino e spolverare con prezzemolo tritato finemente.

For this recipe we used:

Passata Classica 500 gr

