

Puttanesca



Tempo di preparazione: 15 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

- Pomi L+ 500g 500 gr
- **Ingredienti**
 - Acciughe sotto sale 2
 - Capperi 2 cucchiari
 - Olio evo q.b.
 - Olive nere 100 gr
 - Peperoncino rosso poco piccante 1
 - Prezzemolo 1 mazzetto
 - Sale q.b.
 - Spicchi aglio 2

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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

In un tegame insaporire l'olio con 2 spicchi d'aglio schiacciati, quindi toglierli non appena iniziano a prendere colore.

Aggiungere quindi il pomodoro **Pomi L+**, i capperi sciacquati e asciugati, le olive snocciolate e le acciughe pulite da sale e lische e spezzettate.

Cuocere su fiamma vivace per circa 10-15 minuti, mescolando frequentemente.

Poco prima di spegnere regolare di sale, insaporire con un pizzico di peperoncino e spolverare con prezzemolo tritato finemente.