



Pasta alla puttanesca (Lazio) - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

primi piatti - pomodoro - peperoncino - Lazio

Ingredienti per 6 persone:

- 500 gr di pomodori pelati o freschi
- 3 spicchi d'aglio
- 1 dl e 1/2 di olio d'oliva
- origano
- pepe
- un pezzetto di peperoncino forte
- 50 g di capperi
- 100 g di olive nere di Gaeta
- abbondante prezzemolo
- sale se occorre
- 600 g di vermicelli o linguine sottili

Esecuzione:

Fate rosolare l'aglio nell'olio, quando questo sarà imbriondito unitevi i capperi le olive snocciolate e i pomodori pelati, il peperoncino e l'origano.

A cottura ultimata completate la salsa con il prezzemolo tritato e le acciughe lavate, spinare e tagliate a pezzettini, lasciate ancora un minuto sul fuoco e quindi aggiustate di sale.

Lessate la pasta e quindi conditela. La mia ricetta, è molto più semplice in quanto non utilizza le acciughe che hanno un sapore molto forte e non tutti gradiscono.