



Bimby: Sugo alla puttanesca - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

4 pomodori maturi (o 1 scatola di pelati sgocciolati), 1 spicchio aglio, 10 olive nere snocciolate, 5 olive verdi snocciolate, 1 peperoncino, 40 gr. capperi, 2 acciughe, 25 gr. parmigiano, 1 cucchiaio pecorino, 50 gr. olio evo, sale

Inserisci nel boccale l'olio, l'aglio e il peperoncino: 3 minuti temperatura 100 velocità 2. Aggiungi i pomodori, i capperi, le acciughe e il sale: 15 minuti a temperatura 100 velocità 1, con il misurino inclinato. A questo punto aggiungi 5 olive verdi e 5 olive nere a pezzetti e le rimanenti olive nere intere, lasciando insaporire a velocità 2 per 1 minuto. Condisci la pasta tipo rigatoni, cospargendola di parmigiano e pecorino. Consigli: il tempo di cottura del sugo può essere aumentato a temperatura Varoma per ottenere la densità voluta.

eCucinando.it