PENNE ALLA PUTTANESCA

Ingredienti per 4 persone:

- pasta tipo penne,
- capperi,
- acciughe,
- olive nere,
- passata di pomodoro,
- peperoncino,
- aglio,
- olio d'oliva.

Far soffriggere l'aglio nell'olio d'oliva, aggiungere le acciughe, i capperi e le olive, lasciare cuocere fino a che le acciughe si sciolgono.

Amalgamare il tutto e aggiungere poi il peperoncino e il pomodoro, far cuocere per mezz'ora e condire le penne.