

---

## SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA 3

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo spaghetti,
- 400 g di pomodori maturi,
- 4 acciughe sotto sale,
- 1 cucchiaio di capperi,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- 1 tazza di olive nere,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 peperoncino,
- sale.

Fate scaldare l'olio in una casseruola, aggiungete uno spicchio d'aglio pestato e toglietelo non appena avrà preso colore. Unite le acciughe, che avrete diliscato e sciacquato, e sminuzzatele con un cucchiaio di legno, lasciandole soffriggere a fiamma bassa sino a quando si saranno quasi sciolte.

Aggiungete il peperoncino, la polpa dei pomodori, le olive snocciolate e tagliate a pezzetti, i capperi lavati e strizzati e una presa di sale.

Mescolate e lasciate cuocere la salsa a fiamma moderata per circa 10 minuti, sino a quando si sarà ben ristretta.

Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata in ebollizione.

Scolateli al dente e conditeli con la salsa.