

Bucatini alla puttanesca

di Marina Riccitelli

<http://merincucina.blogspot.it/>

Questo piatto ha origini napoletane e ci sono varie versioni che ne spiegano il nome ma ne esiste una versione romana che vede l'aggiunta, tra gli ingredienti, delle alici. Del resto a noi romani le alici piacciono tanto, nelle frittelle di fiori di zucca, sui crostini di pane spalmati di burro, con l'aceto nelle puntarelle ed anche nella puttanesca, appunto.

Gli ingredienti per tre persone: 200 g. di bucatini, 6 pomodori belli rossi, una manciata generosa di capperi, una decina di olive nere di Gaeta, 3 filetti di acciughe sotto sale, aglio, peperoncino, sale, olio extra vergine di oliva, basilico, prezzemolo.

Aggiungere in una larga padella olio extra vergine, aglio, peperoncino e lasciar riposare un po', serve a far sprigionare tutti gli aromi..

Nel frattempo dissalare le acciughe, snocciolare e tagliare grossolanamente le olive, sciacquare i capperi, tritare prezzemolo e basilico, lavare i pomodori e tagliarli a filetti.

A questo punto aggiungere nell'olio caldo le acciughe e farle sciogliere, unire le olive ed i capperi far rosolare poi i filetti di pomodoro e salarli, ma non troppo. Lasciar andare per un po' il tempo che il pomodoro appassisca un pochino, unire il prezzemolo ed il basilico tritati.

Cuocere i bucatini al dente e farli saltare nella salsa. Si possono mangiare subito oppure farli freddare come ho fatto io, i sapori si manterranno egregiamente.

