



# Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



## **SALSA PUTTANESCA**

### **INGREDIENTI:**

Olio E.V. D'Oliva Gr 80  
Aglio Fresco 2 (spicchi)  
Acciughe Salate o Sott'Olio Gr 30 (pulite o sgocciolate)  
Capperi Salati Gr 30 (interi)  
Olive Nere Snocciolate Gr 50  
Pomodori Pelati o Polpa Gr 400  
Peperoncino Piccante Q.B. (spezzato)  
Prezzemolo Fresco Gr 50 (sporco)  
Sale Fino Q.B.

---

### **PROCEDIMENTO:**

In un tegame fare appassire, a fuoco basso, l'aglio pelato e spezzato in due parti con tutto l'olio d'oliva, quando è appassito molto bene e leggermente rosolato, aggiungere i filetti di acciuga spezzati e farli sciogliere lentamente.

Poi aggiungere i capperi interi, i pelati stagiuzzati grossolanamente oppure la polpa così come è, il peperoncino piccante, le olive tagliate in quattro, togliere l'aglio, mescolare e fare cuocere per 20 minuti a fuoco basso.

Trascorsi i 20 minuti spegnere il fuoco, se occorre regolare di sale e lasciare riposare per 30 minuti.

Dopo che la salsa ha riposato 30 minuti, riportare il tegame sul fuoco bassissimo e fare ribollire per 3 minuti, mescolando e facendo molta attenzione che non si attacchi, aggiungere il prezzemolo tritato e dopo 1 minuto spegnere.

Se volete potete aggiungere altro olio d'oliva, a vostro piacere.

Questa salsa si può utilizzare per condire qualsiasi tipo di pasta secca di semola di grano duro, in particolare gli spaghetti



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com