

# RICETTA DEL GIORNO

## *Linguine alla puttanesca*

**INGREDIENTI:** *400 g di linguine, 400 g di pomodori pelati, due filetti d'acciughe, 80 g di olive di Gaeta, 40 g di capperi, 80 g di olio d'oliva, uno spicchio d'aglio, un peperoncino forte, sale, prezzemolo.*

**PREPARAZIONE:** in una larga padella con l'olio, imbiondire l'aglio e il peperoncino e disfare le acciughe. Togliere l'aglio e aggiungere i pomodori, le olive spezzettate e i capperi sciacquati. Salare e cuocere a fiamma vivace schiacciando i pomodori con la forchetta finché si disfano completamente. Cuocere la pasta al dente, scolarla e condirla nella padella facendola insaporire nella salsa qualche minuto a fuoco moderato, mescolandola spesso. Passare nel piatto di portata, cospargere di prezzemolo tritato e servire.