

RICETTA DEL GIORNO

Spaghetti alla puttanesca

INGREDIENTI: 400 g. di spaghetti, 35 g. di burro, due cucchiaini d'olio extravergine di oliva, quattro filetti d'acciuga dissalati e pestati a poltiglia in un mortaio, due spicchi d'aglio affettati fini, 150 g. di olive nere snocciolate e affettate, un cucchiaio di capperi salati lavati e tritati grossolanamente, qualche pomodoro spellato e tagliato a filettini, un cucchiaio di prezzemolo tritato, sale.

PREPARAZIONE: Unire in un tegame il burro, l'olio, l'aglio e il pesto di acciughe. Appena l'aglio imbiondisce, unire anche le olive snocciolate, i capperi e i filetti di pomodoro. Insaporire la salsetta per pochi secondi, mescolando a calore alto. Cuocere intanto gli spaghetti, in abbondante acqua salata, scolarli al dente, metterli nella zuppiera da portata, condirli con la salsa e cospargerli col prezzemolo tritato. Mescolare e servire caldo.