

# Spaghetti Alla Puttanesca.

Leggi la ricetta e completala con i pronomi *la*, *lo*, *le*, *li* secondo il caso. Poi abbina le immagini con la ricetta.

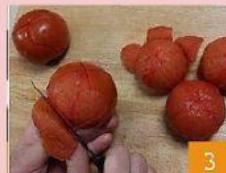


## Ingredienti per 4 persone:

- Spaghetti 400 gr
- Olive nere 100 gr
- Capperi sotto sale 2 cucchiali
- Pomodori maturi e sodi 500 gr
- Aglio 2 spicchi

- Prezzemolo da tritare 2 cucchiali
- Olio extravergine d'oliva 5 cucchiali
- Sale fino q.b.
- Peperoncino fresco q.b.
- Filetti di acciughe 8

## Preparazione:



Lavate i pomodori sotto l'acqua corrente e praticate un'incisione a croce sopra i pomodori e **scottate** in acqua bollente per un minuto Quindi scolate, fate intiepidire e **pelate** prelevando la pelle che verrà via facilmente grazie al taglio fatto prima Togliete i semi all'interno e **tagliate** a piccoli cubetti e tenete da parte.



Dissalate sotto l'acqua corrente le acciughe, **asciugate** e **tritate**. Poi tritate l'aglio, prendete i capperi e **togliete** il sale. Tagliate a rondelle il peperoncino fresco e tritate i capperi . Tagliate le olive nere a rondelle e prendete il prezzemolo e **tritate** .



In una padella capiente mettete a scaldare l'olio , aggiungete l'aglio tritato e **lasciate** rosolare per un minuto . Aggiungete le acciughe tritate  e il peperoncino e **lasciate** insaporire . Quando le acciughe cominciano a sciogliersi unite anche le olive nere tagliate  e i capperi e **lasciate** cuocere per un paio di minuti .



Versate nella padella anche i pomodori tagliati , e unite anche metà dose di prezzemolo tritato  lasciate cuocere per 10-15 minuti a fuoco lento.

