

# Spaghetti Alla Puttanesca.

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



## Ingredienti per 4 persone:

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

- ☐ Prezzemolo da tritare 2 cucchiaini
- ☐ Olio extravergine d'oliva 5 cucchiaini
- ☐ 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.



Nel frattempo lessate la pasta in abbondante acqua salata \_\_\_, una volta cotta **scolate** al dente e **versate** nella padella insieme al sugo \_\_\_, **fate** saltare per qualche minuto e aggiungete il restante prezzemolo tritato! Impiattate gli spaghetti e **servite** caldi \_\_\_.