

Linguine alla puttanesca

Ingredienti, per persona:

Questa è una ricetta per la quale non mi sento di indicare dosi e quantità:
dipendono troppo dal gusto di ognuno di noi.

Io amo il gusto dell'aglio e delle acciughe, altri apprezzano meno questi sapori ma li desiderano comunque, magari in quantità ridotta.

Io personalmente uso mezzo spicchio d'aglio per persona per insaporire la padella e un altro mezzo spicchio, tritato fine, per la salsa. E, per le acciughe.. mezza almeno a persona, con un minimo di una. Olive e capperi vanno a piacimento, come per il basilico di cui però, in questo piatto, è bene fare un uso abbondante.

linguine (o spaghetti) a persona	g.	70
acciughe	filetti	1
pomodori freschi (in alternativa pelati)	pz.	1
spicchi d'aglio	spicchio	½
olio EVO		QB.
basilico		Ad lib.
pepe (il sale solo se necessario: capperi e acciughe son salati di per sé!)		QB.
olive nere, snocciolate	pz.	3
capperi sotto sale	ct.	1
peperoncino (facoltativo)		Ad lib.
origano (facoltativo, in luogo del basilico o in aggiunta)		QB.

Preparazione:

La preparazione al completo arriverà, prima o poi; e sempre a modo mio... Ma un'anticipazione al volo la pubblico volentieri!

Per prima cosa dissalare e dislicare le acciughe. Sciacquare i capperi. Tritare metà dell'aglio e mescolarlo a metà del basilico tritato.

Mettere a bollire l'acqua e rosolare in padella l'aglio rimasto schiacciato con la lama del coltello.

Quando l'acqua bolle scottare i pomodori per sbucciarli e poi salare l'acqua e buttare la pasta. Ora i tempi si fanno stretti! Aggiungere alla padella metà delle acciughe, scioglierle e togliere l'aglio.

Aggiungere i pomodori sbucciati e a pezzetti e quindi le acciughe rimaste, le olive, i capperi e dell'aglio tritato con parte del prezzemolo. Aggiustare di pepe (il sale non dovrebbe essere necessario perché acciughe e capperi, per quanto dissalati, mantengono ancora molto sale.

Scolare la pasta e mescolarla in padella con la salsa. Aggiungere il resto del basilico e portare in tavola.

Il successo è provato dal livello del nitore dei piatti lucidati con il pane ad avvenuto esaurimento della pasta...