

VERMICELLI ALLA PUTTANESCA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo vermicelli,
- 350 g di pomodori freschi (o pomodori pelati),
- 2 spicchi di aglio,
- 50 g di capperi,
- 100 g di olive nere di Gaeta,
- 6 acciughe sotto sale,
- 1 ciuffo di prezzemolo,
- 1 pezzetto di peperoncino piccante,
- 10 cl di olio d'oliva,
- ricotta salata stagionata,
- origano,
- sale.

Preparate il sugo: in una casseruola fate rosolare nell'olio gli spicchi d'aglio interi.

Lavate i capperi per dissalarli; fate lo stesso con le acciughe.

Quando l'aglio avrà raggiunto un bel colore bruno, aggiungete nella casseruola i pomodori tagliati a pezzetti, se li usate freschi, o i pelati scolati con cura dal loro liquido di conservazione, i capperi, le olive, il peperoncino, origano.

Salate poco e fate cuocere il sugo per una decina di minuti su fuoco vivo.

Sarà pronto quando il liquido dei pomodori sarà quasi completamente assorbito e il sugo avrà assunto un aspetto lucente.

Nel frattempo mettete sul fuoco una grossa pentola con abbondante acqua.

Quando avrà raggiunto l'ebollizione, salatela e unite la pasta.

Mescolatela e portatela a cottura, scolatela bene al dente, tenendo da parte qualche cucchiaio d'acqua di cottura, e mettetela in una larga ciotola.

Un attimo prima di condire, aggiungete al sugo le acciughe a pezzetti, e abbondante prezzemolo tritato.

Rovesciate sulla pasta il sugo: se fosse troppo asciutto, diluitelo con qualche cucchiaio dell'acqua di cottura tenuta da parte, spolverizzate con la ricotta grattugiata e portate a tavola.