



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002832 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mar 2019 alle ore 11:21

da ROSARIA ORRÀ¹

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Puttanesca a modo mio

La puttanesca è un piatto classico della cucina italiana. Pochi ingredienti e tanto sapore. E poi si fa veramente nel tempo di cottura della pasta. Questa versione, però, è leggermente diversa. Avevo dei pomodori al naturale, in acqua e sale. Avrei potuto usare i pomodori direttamente, invece, li ho arrostiti ? perchè mi piace il sapore del pomodoro che si concentra con il passaggio in forno. Ho usato anche l'acqua di conserva, perchè secondo me avrebbe regalato ulteriore sapore. E così è stato.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

360 g di vermicelli
n. 1 vasetto di pomodorini di collina in acqua
n. 25 olive nere di Gaeta snocciolate
una manciata di capperi dissalati
n. 2 alici sott'olio
Aglio q.b.
Olio extravergine di oliva q.b.
Sale q.b.
Zucchero q.b.
Timo

Prodotti utilizzati

Pomodori in acqua e sale, vermicelli di Gragnano IGP

Strumenti di cottura

pentola, tegame

Preparazione

Sgocciolate i pomodori, conservando l'acqua di conserva, e disponeteli su una placchetta rivestita da carta forno. Condite ogni pomodorino con sale, un pizzico di zucchero, una punta d'aglio e timo. Infornate in forno caldo a 180°C per una mezz'ora.

Tritate grossolanamente le olive con i capperi. In una padella, fate scaldare un giro d'olio con le alici e l'aglio. Quando l'aglio è imbondito, allontanatelo e aggiungete il trito di olive e capperi. Fate soffriggere leggermente, poi sollevateli dall'olio e, una volta spento il fuoco, aggiungete l'acqua di conserva dei pomodori. Riaccendete il fuoco e tenete in caldo. Cuocete i vermicelli per la metà del tempo in acqua e sale, quindi trasferiteli nella padella. Finite di cuocere risottandola, aggiungendo acqua di cottura della pasta se ritenete necessario. Attenzione ad aggiungerla un poco per volta altrimenti vi ritroverete i vermicelli acquosi. A fine cottura aggiungete i pomodori ed il trito di capperi e olive. Servite.