



Salsa puttanesca

[Del 24/02/2007 | Sezione: [Condimenti](#) | Categoria: [Per primi piatti](#)]

Ingredienti: 4 persone: 500 g di pomodori pelati tritati, 4 alici sott'olio, 100 g di olive nere senza nocciolo, 1 spicchio d'aglio, capperi, olio extra vergine d'oliva, sale, pepe.

Rosolate in un pò d'olio i capperi, le alici e l'aglio; aggiungete i pomodori, le olive tritate, salate e pepate e fate cuocere per 20 minuti. Usata per condire pasta, ma spolverando con prezzemolo tritato.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]