

Salsa Puttanesca

INGREDIENTES

1 Lata de tomates triturados (500 grs)

4 Dientes de ajo

2 Cucharadas de alcaparras

1 Cucharadita de azúcar

8 Filetitos de anchoas

¼ Taza de aceite de oliva

1 cucharadita de sal o al gusto

75 grs. De aceitunas negras deshuesadas

½ Cucharadita de perejil

OPCIONAL: una pizca de guindilla, cayena o ají picante al gusto

PREPARACIÓN:

En un caldero sofreír en aceite el ajo, el perejil y las anchoas , remover e ir aplastando con una cuchara de madera, cuando desprenda el aroma, agregar el resto de los ingredientes tomates, alcaparras, azúcar, aceitunas, guindillas y cocer a fuego medio por unos 20 minutos o hasta que adquiriera una coloración oscura.

TIP: Usar pasta larga, preferiblemente espaguetis delgados.

Historia: Hay muchas versiones pero las dos más populares, es que las prostitutas de Nápoles, necesitaban una comida con muchas calorías para transitar las calles y en ocasiones los pescadores locales, que no tenían dinero les pagaban con anchoas que habían pescado.