

---

# Bucatini alla puttanesca

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Web

**Un classico della cucina romana, un piatto molto semplice che nasce povero ma ricchissimo di gusto grazie alle acciughe e alle olive nere. Dal blog La piccola casa**

In questi giorni di convalescenza che sto passando in casa (beh, da domani si riprende il lavoro...) ho cercato di preparare qualche semplice ricetta per pranzo e cena, in particolare lunedì sera ho deciso di fare una pasta semplice ma gustosa, un classico della cucina romana, i bucatini alla puttanesca. Si tratta di un piatto che nasce povero ma ricchissimo di gusto grazie alle acciughe e alle olive nere. Il nome, per così dire colorito, pare che derivi dal fatto che venissero anticamente preparati nella case di appuntamento.

La ricetta è molto semplice e le dosi possono variare da famiglia a famiglia, è comunque uno dei nostri piatti di pasta più conosciuto all'estero e dai turisti che vengono a visitare Roma e altre città.

Ecco quindi la mia ricetta per preparare questi ottimo piatto di pasta: i bucatini alla puttanesca.

## Ingredienti per due persone

160 gr di bucatini  
5 acciughe sotto sale  
un cucchiaino di capperi sotto sale  
due cucchiaini di olive taggiasche  
200 gr di polpa di pomodoro  
1 spicchio d'aglio  
Olio extra vergine di oliva  
un peperoncino  
sale grosso e fino

Mettere su l'acqua per la pasta, salare moderatamente e quando bolle cuocerci i bucatini bene al dente. Nel frattempo in una padella capiente far andare 4 cucchiaini d'olio con lo spicchio d'aglio sbucciato e le acciughe dissalate grossolanamente e tagliate a pezzetti. Quando queste incominceranno a disfarsi, aggiungere la polpa di pomodoro, i capperi (sciacquati sotto l'acqua), le olive e il peperoncino eliminando lo spicchio d'aglio. Terminare la cottura per una decina di minuti, quindi scolare la pasta e farla saltare in padella con la salsa alla puttanesca per un minuto.

Servire al centro del piatto aiutandosi eventualmente con un coppa pasta, come nella mia foto, per una presentazione diversa.

Buon appetito a tutte e tutti con questi ottimi bucatini

PS il piatto è di vetro ... non versate la pasta direttamente sulle tovagliette!!!

---

Dal blog [La piccola casa](#)