Puttanesca a modo mio

Autore : Carolina Barra

Data : 11 Giugno 2018

Ingredienti per 4 persone

350 grammi di spaghetti o vermicelli
200 grammi olive nere di Gaeta
6 filetti di pomodori secchi
80 grammi di mollica di pane raffermo
40 grammi di capperi
40 grammi di pinoli
40 grammi di uva passa
Mezzo bicchiere di vino bianco
2 peperoncini piccanti
Uno spicchio d'aglio
Olio EVO quanto basta

Preparazione
Questa è una ricetta che di solito faccio quando non ho voglia di preparare la solita pasta alla puttanesca, quindi ho ideato questa variante, a mio parere ugualmente gustosa e veloce da realizzare.

Innanzitutto, in una padella abbastanza capiente, visto che ci faremo saltare la pasta, dopo aver fatto arrivare a temperatura l'olio facciamo rosolare l'aglio e i peperoncini piccanti, preferibilmente quelli piccoli. Quando l'aglio si è imbiondito a sufficienza lo togliamo e aggiungiamo le olive precedentemente snocciolate, i capperi dissalati, i pinoli, l'uva passa e i filetti di pomodori tagliati a tocchetti e fatti ravvivare in precedenza in un po' di acqua tiepida, per ammorbidirli. Facciamo rosolare per altri cinque minuti, poi possiamo aggiungere il vino bianco e farlo sfumare a fuoco lento.

Nel frattempo possiamo fare altre due cose. Da un lato cominciare a cuocere la pasta, da scolare abbastanza al dente, visto che poi la ripasseremo con il sugo; in un'altra padella, invece, con un filo d'olio faremo tostare la mollica di pane raffermo sbriciolata, che darà ulteriore colore ed un piacevole contrasto

di consistenza al nostro piatto.

A questo punto siamo pronti per completare il tutto, facciamo saltare in padella con il sugo la pasta, magari aggiungendo un mestolo di acqua di cottura per ravvivare.
Spegniamo il fuoco e prima di impiattare aggiungiamo la mollica di pane tostata e rimescoliamo per qualche secondo per amalgamarla agli altri ingredienti.

Lo trovo molto estivo come piatto, rispetto alla puttanesca classica, essendo praticamente in bianco; il pomodoro secco non tende a fare sugo, ma si mantiene piacevolmente compatto.

Ci si può accompagnare tranquillamente un buon vino bianco secco o una bella birra ghiacciata, che in estate è sempre molto piacevole.

Buon appetito!