

## SUGO ALLA PUTTANESCA



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 2 spicchi d'aglio - 1 scatola di pelati o pomodori - a peretta 500 g - (privare dei semi se pomodori freschi) - 2 cucchiai di olio extra vergine d'oliva - 1 cucchiaio di prezzemolo tritato - 1 peperoncino sminuzzato - 2 cucchiai di capperi sotto sale - 2 filetti di acciughe salate - 100 g di olive nere denocciolate
  - sale
- 

1. Mettere l'aglio nel contenitore di metallo e tritare con il programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13 (senza scaldare).
2. Raggruppare sul fondo, aggiungere 2 cucchiai d'acqua e rilanciare il programma ESPERTO per 5 minuti/velocità 3/100 °C sino a far asciugare l'acqua.
3. Aggiungere la scatola di pelati o i pomodori freschi tagliati a pezzi, 2 cucchiai d'olio extra vergine, i capperi, le acciughe e le olive e salare. Lanciare il programma ESPERTO per 30 minuti/ velocità 3/110 °C.
4. Frullare la salsa con il programma SMOOTHIE ed eventualmente far ridurre se troppo liquido con il programma ESPERTO, velocità 1A/110 °C per qualche minuto. Aggiungere il peperoncino sminuzzato e il prezzemolo tritato e condire la pasta.

**Consigli del cuoco :**

Per una versione più saporita, far rosolare la cipolla con l'olio extra vergine invece dell'acqua. Per una

versione più leggera, unire l'olio a crudo una volta terminata la cottura.

Cook Expert ■

© Hachette Livre (Marabout) 2016