



Te alimenta el alma

## Penne Alla Puttanesca

### QUÉ SON LAS PENNE

Las penne son un formato de pasta caracterizada por su forma cilíndrica terminada en cuña por ambos lados. Su forma hace que se mezclen bastante en profundidad con la salsa que las acompaña, pues ésta tiene la oportunidad de introducirse dentro de la pasta. No obstante, las aristas de las que se dota a las penne "rigate" las hace aún más aptas para retener la salsa que las acompaña en su superficie.

### LA PROPUESTA CULINARIA

Si bien la Salsa Puttanesca tiene muchísimo éxito en la región del Lazio, especialmente en Roma, su origen es de la región de Napoli, la Campania. Existen diversas tradiciones sobre su nacimiento. La mayor de parte de ellas hace referencia a su aparición en una casa de citas, como su propio nombre hace pensar. No obstante, una tradición minoritaria piensa que tal denominación podría hacer referencia a un origen prácticamente casual.

### INGREDIENTES PARA 2 PERSONAS

- ✓ 200 g de penne
- ✓ 400 g de tomates maduros pelados.
- ✓ 2 dientes de ajo.
- ✓ 50 g de aceitunas negras con hueso.
- ✓ 50 g de aceitunas verdes con hueso.
- ✓ 50 g de alcaparras.
- ✓ 3 anchoas (su número se puede reducir si quieres que el sabor sea menos fuerte, o incluso suprimirse totalmente)
- ✓ Aceite de oliva
- ✓ Un buen ramo de perejil y albahaca
- ✓ Sal y ají picante al gusto

### PREPARACIÓN

Dorar los ajos y las anchoas en el aceite. Añadir los tomates cortados en filetes y esperar que evapore el agua de los mismos. Agregar las aceitunas y, solamente al final, las alcaparras. Una vez que la salsa este ya en su punto, añadir el perejil y la albahaca picados. Dejar al fuego un par de minutos.

Cocer la pasta "al dente", como siempre, colar y mezclar con la salsa. Parmesano rallado al gusto.

*Paolo*

