

## Alla Puttanesca

### INGREDIENTES Y MISE EN PLACE

2 cdas. de aceite de oliva  
1 cebolla pequeña picada  
2 latas de 400 g / 14 oz de tomates/jitomates enteros pelados, sin su jugo, picados  
1 cdtita. de azúcar  
4 cdas. de aceitunas verdes deshuesadas y picadas en trozos gruesos  
4 cdas. de aceitunas negras deshuesadas y picadas en trozos gruesos  
6 anchoas cortadas por la mitad o en tres, según el tamaño.  
3 cdas. de alcaparras  
4 cdas. de hojuelas de parmesano  
sal y pimienta

**Rinde para 5 personas**  
**[ 500 g / 17 oz de pasta ]**

*Esta colorida y sabrosa salsa debe su nombre, justamente, a esas características pícaramente asociadas a las mujeres de vida alegre, aunque la leyenda también la atribuye a las generosas comidas servidas en las casas de citas del Nápoles del Ottocento.*

### PREPARACIÓN [ de tiempo intermedio ]

Calentar una sartén grande con el aceite de oliva. Agregar la cebolla y dorar apenas. A continuación, incorporar los tomates, el azúcar, sal y pimienta. Cocinar durante 15 minutos o hasta que los tomates se desarmen. Agregar las aceitunas y las anchoas. Cocinar 2 minutos más. Volcar en la misma sartén la pasta recién cocida y colada, junto con un par de cucharadas de su agua de cocción y mezclar. Finalmente, incorporar las alcaparras y hojuelas de queso parmesano.

**Nuestra recomendación:** la tradición habla de los "spaghetti alla puttanesca", aunque también del genérico "maccheroni", por lo tanto, da gran libertad de elección. Aquí la presentamos con linguine (foto).

