

# Espaguetis a la puttanesca

Posted on **March 11,2011** by **hiulitscuisine**

Un plato típico del sur de Italia muy rápido de preparar y que está muy bueno tanto frío como caliente.

## Ingredientes:

(para 2 personas)

- 300 g de espaguetis
- 4 tomates
- 1 cebolla
- 2 dientes de ajo
- aceitunas negras
- 1 guindilla
- alcaparras (*opcional*)
- orégano
- 1 cucharada de harina de maíz (*opcional*)
- 1 cucharadita de azúcar

## Tiempo de preparación:

- 20 min

## Preparación:

1. Poner a hervir los espaguetis en agua salada unos 7-8 minutos (*para que queden al dente*).
2. Rallar los tomates y reservar.
3. En una sartén con aceite de oliva, sofreír la cebolla cortada en dados. Cuando empiece a estar dorada, añadir el ajo en láminas.
4. Cortar las aceitunas negras y la guindilla, añadir a la sartén con las alcaparras y terminar de sofreír todo junto.
5. Añadir el tomate rallado, el orégano, salpimentar y dejar hacer "chup, chup" 10-15 min.
6. A media cocción añadir la cucharadita de azúcar y rectificar de sal si fuera necesario.
7. Añadir la harina de maíz para obtener una salsa más espesa (*opcional*).

## Nota:

- Para seguir la tradición italiana, servir la pasta mezclada con la salsa.

Posted in:Cocina Tradicional,Platos Principales,Recetas | Tagged:Aceitunas Negras,Ajo,Alcaparras,Azúcar,Cebolla,Harina De Maíz,Tomate | With 0 comments