

# Алла Путтанеска — гостра неаполітанська паста

Пікантна паста з томатів, каперсів та оливок готується швидко, а смакує відмінно.



Історія зберегла відомості, що така паста мала шалену популярність у неаполітанських путан. Вони полюбили смакувати пасту у перерві між «роботою», крім того, використовували цю вишукану страву, як майстерний спосіб зваби.

За іншою версією, пасту, зазвичай, пропонували у ресторанчиках, що були розташовані на перших поверхах борделів. Звідси походить назва, яка з італійської перекладається, як путана (повія).

Як би там не було, ця ароматна, смачна паста заслуговує на увагу. Приготувати пасту Алла Путтанеска доволі просто.

## **Складові пасту Алла Путтанеска:**

- Спагеті — 400 г.
- Оливки, чорні — 100 г.
- Томати середніх розмірів — 5 шт.
- Оливкова олія — 60 мл.
- Каперси — 1, 5 ст. ложок.
- Часник — 3–4 зубчики.
- Пармезан — 100 г.
- Орегано.
- Базилік.
- Свіжа петрушка (для презентації).
- Сіль.
- Перець.

## Покрокове приготування

Паста Алла Путтанеска готується зі спагеті, хоча, якщо ви любите експериментувати, то можете обрати іншу пасту, яка добре тримає соус.

1. У каструлі з підсоленою, киплячою водою приготуйте спагеті «аль-денте».

*Підказка.* Пасту варять у достатній кількості води, співвідношення має бути 1 л на 100 г.

2. Томати порізати на невеликі частинки.
3. Подрібнити часник та базилік.
4. На сотейник, з підігрітою оливковою олією, додати нарізані томати та зелень, готувати на повільному вогні, протягом 10 хв, постійно помішуючи.
5. Дрібно нарізати оливки.
6. Подрібнити орегано.
7. У сотейник додати каперси, оливки, орегано, перець та сіль. Готувати ще 5 хв.

*Порада.* У разі відсутності свіжої зелені базиліку чи орегано, замініть її сушеною.

8. Готові спагеті перемішати з соусом.
9. Перед тим, як подати пасту, її потрібно посипати тертим пармезаном та прикрасити петрушкою.