

## Ζυμαρικά με σάλτσα Πουτανέσκα (Pasta alla Puttanesca)



- 15 λεπτά προετοιμασία και 15 λεπτά μαγείρεμα

### Χρόνος Εκτέλεσης

- εύκολη συνταγή

## Βαθμός Δυσκολίας

- 4

## Μερίδα/ες

Τα μακαρόνια πουτανέσκα (spaghetti alla puttanesca) είναι ένα από τα πιο διάσημα και διαδεδομένα ιταλικά φαγητά. Η πιο παλιά αναφορά σε αυτά εντοπίζεται στο μυθιστόρημα του Raffaele La Capria με τίτλο *Ferito a Morte* που εκδόθηκε το 1961, ενώ σύμφωνα με την Επαγγελματική Ένωση Ιταλών Παρασκευαστών Ζυμαρικών η σάλτσα έγινε γνωστή τη δεκαετία του '60. Η σάλτσα θεωρείται ότι έχει τις ρίζες της στη Νάπολη. Έγινε γνωστή και αγαπήθηκε λόγω της ευκολίας παρασκευής της, μιας και χρησιμοποιείται ό,τι υπάρχει εύκαιρο εκείνη τη στιγμή στο ντουλάπι της κουζίνας. Υπάρχουν πολλές παραλλαγές. Άλλοι χρησιμοποιούν και τσίλι, άλλοι δεν το χρησιμοποιούν, ενώ στη Νάπολη δεν προσθέτουν αντζούγιες.

## Συστατικά

### Καυτερή, Αρωματική

- 500 γρ. ζυμαρικά της αρεσκείας σας
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 2 κ.σ. κάπαρη, χοντροκομμένη
- 8 φιλέτα αντζούγιας, ψιλοκομμένα
- 100 γρ. μαύρες ελιές, κομμένες και χωρίς κουκούτσια
- 1 κ.σ. αποξηραμένη ρίγανη Ήλιος
- 1/2 κ.γλ. μπούκοβο καυτερό Ήλιος
- 400 γρ. κονσέρβα τριμμένη ντομάτα
- Φρέσκος βασιλικός
- Μαύρο πιπέρι Ήλιος

## Συστατικά 2

- 1 ντομάτα κομμένη σε καρεδάκια
- 2 κ.σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

## Εκτέλεση

1.

Βράστε τα ζυμαρικά σε αλατισμένο νερό μέχρι να γίνουν al dente (περίπου 8-10 λεπτά).

2.

Για τη σάλτσα: Ζεσταίνουμε το λάδι και σωτάρουμε σε μέτρια φωτιά το κρεμμύδι μέχρι να αρχίσει να καραμελώνει. Προσθέτουμε το σκόρδο και του δίνουμε χρώμα και, κατόπιν, προσθέτουμε και τις αντζούγιες ανακατεύοντας μέχρι να διαλυθούν ελαφρώς. Στη συνέχεια, προσθέτουμε τις ελιές, την κάπαρη, τη ρίγανη και το μπούκοβο και ανακατεύουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε και την τριμμένη ντομάτα και μαγειρεύουμε για 5-7 λεπτά. Αφού γίνει η σάλτσα, δοκιμάζουμε να δούμε αν χρειάζεται παραπάνω αλάτι. Όταν ετοιμαστούν τα ζυμαρικά, τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε στη σάλτσα ανακατεύοντας πολύ καλά. Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο βασιλικό και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι.

## Σχετικά προϊόντα



Το μπούκοβο είναι αποξηραμένες και θρυμματισμένες κόκκινες πιπεριές (γλυκιές ή καυτερές) και δεν είναι από ένα είδος τσίλι, αλλά από διάφορους συνδυασμούς ancho, καμπάνα, πιπέρι καγιέν και άλλα είδη κόκκινης πιπεριάς.

[...περισσότερα](#)

### Πιπέρι Μαύρο



Το γνωστότερο από τα μπαχαρικά, προέρχεται από το φυτό πέπερι. Έχει ιδιαίτερα καυστική γεύση και σχεδόν σε όλες τις συνταγές είναι απαραίτητη η προσθήκη του. Αρωματίζει και δίνει νόστιμη γεύση στα φαγητά.

[...περισσότερα](#)

### Ριγανη



Η Ρίγανη είναι ένα σημαντικό βότανο για την Ελληνική και Μεξικάνικη κουζίνα. Η Ελληνική/Μεσογειακή ρίγανη είναι τελείως διαφορετικό είδος από την Μεξικανική. Χρησιμοποιείται για τη γεύση των φύλλων της, τα οποία μπορεί να είναι πιο γευστικά όταν ξηραίνονται από ότι φρέσκα. Έχει μια αρωματική, ...

[...περισσότερα](#)