

Spaghetti alla puttanesca

Orice turist străin care se respectă și ajunge la Napoli sau la Roma cere la restaurant o porție de “spaghetti alla puttanesca”. Ingredientele formează un fel de sinteză a bucătăriei italiene, în special meridionale: roșii, anșoa, ulei de măsline, măsline negre, capere, ardei iute și pătrunjel. Poate că turiștii străini sunt atrași de aceste ingrediente, poate de numele original (“puttana”, în italiană înseamnă “prostituată”). În ceea ce privește numele, legenda spune că această rețetă, rapidă și gustoasă, se gătea adesea în bordeluri, pentru a atrage clienții. Regiunile în care puteți mânca “spaghetti alla puttanesca” sunt Lazio și Campania. Iată ingredientele de care aveți nevoie pentru 4 persoane:

- 400 gr spaghetti
- 500 gr roșii mici
- 5 linguri de ulei de măsline
- 8 bucăți de anșoa în saramură
- 100 de gr de măsline negre fără sâmbure
- o căciulie de usturoi
- 1 lingură de capere
- 2 linguri de pătrunjel tăiat mărunt

Roșiile, tip pomodorino, se taie ușor cu cuțitul la suprafață și se fierb 1 minut, curățați pielea și scoateți semințele, apoi le tăiați mărunt. Limpeziți caperele și anșoa pentru a atenua gustul sărat și uscați-le cu un pic de hârtie de bucătărie. Tăiați în bucățele anșoa, tăiați mărunt usturoiul și rondele ardeiul iute. Faceți același lucru cu caperele și măslinele. Într-o tigaie încălziți uleiul, adăugați usturoiul, când prinde culoare, puneți anșoa, ardeiul iute, apoi măslinele și caperele. Lăsați-le pe foc 2 minute, amestecând mereu, apoi adăugați roșiile și o parte din pătrunjelul tăiat mărunt. Lăsați-le să fiarbă, la foc mediu, circa 15 minute. Între timp fierbeți spaghettiile, strecurați-le și le vărsați

în tigaie. Amestecați pasta un minut pe foc și adăugați la final pătrunjelul rămas.

Știu că vă întrebați cum făceau în bordeluri să gătească rapid “spaghetti alla puttanesca”, de vreme ce rețeta nu pare foarte simplă, cel puțin nu pregătirea ingredientelor. Ori erau fetele niște bucătărese excelente, ori e pur și simplu doar o legendă.