



Spaghetti z sosem puttanesca

21 sierpnia 2011

Jestem wielbicielek i mistrzynią sosu puttanesca. Ten sos na bazie pomidorów to mieszanka słonego (od anchovies), ostrego (od papryczki chili), słodkiego (od pomidorów) i wonnego smaku (czosnek). Podaje się go tradycyjnie ze spaghetti, można też z penne, bucatini lub linguine.

Pikantna legenda o pochodzeniu tego sosu mówi, że jest to szybka potrawa, którą gotowały sobie prostytutki włoskie w przerwie między jednym a drugim klientem, stąd też nazwa, oznaczająca spaghetti prostytutek. Sama potrawa, w przeciwieństwie do zawodu, jest dosyć młoda i pochodzi z połowy XX wieku. Wszystko, co związane z tym sosem, ma być więc szybkie i proste: zakupy, przygotowanie składników, gotowanie i podanie. Dlatego od razu przechodzimy do przepisu.

Składniki na 2 porcje:

- 2 ząbki czosnku
- 4 łyżki kaparów lub, jeszcze lepiej, owoców kaparu
- 80 g czarnych oliwek z zalewy
- 500 g passaty pomidorowej lub pomidorów z puszki
- 10 filecików anchovies w oleju np. koreczków helskich z anchovies lub moje ostatnie odkrycie - anchovies z Hiszpanii
- 1 chili
- sól&pieprz, cukier
- oliwa do smażenia
- świeża bazyli

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania składników: posiekania czosnku i kaparów i pokrojenia oliwek w krążki.
2. Na gorącą oliwę z oliwek dajemy czosnek i szklimy go. Po parudziesięciu sekundach dodajemy oliwki i kapary i mieszamy całość.
3. Czekamy, aż oliwki i kapary zaczną się smażyć i dokładamy 10 filecików anchovis bez wlewania oleju – mieszamy, aż rybki rozpułną się na patelni.
4. Wlewamy zawartość puszki z pomidorami. Jeżeli nie mamy passaty z pomidorów tylko całe pomidory to jeszcze w puszcze trzeba pokroić pomidory na mniejsze części.
5. Zmniejszamy ogień pod patelnią, dodajemy całe chili i gotujemy przez kolejne 5 minut.
6. Doprawiamy solą, pieprzem i cukrem. Jeszcze raz doprowadzamy sos do wrzenia i doprawiamy pokrojonymi liśćmi bazylii. Sos jest gotowy.
7. Makaron gotujemy al dente w osolonej wodzie. Odcedzamy i przekładamy z powrotem do garnka. Dodajemy do niego połowę sosu i mieszamy, żeby oblepić makaron. Wykładamy na talerze i polewamy pozostałym sosem.