

Спагеті зі соусом путанеска

Спагеті алла путанеска - це типова перша страва для неаполітанців. Вона готується зі соусом із помідорів, оливкової олії, часнику, маслин, каперсів та орегано. Таку ж страву в Лаціо готують дещо з іншими спеціями, тут додають анчоуси та перець чілі. Пропоную для більш поживного варіанту і облагороднення смаку скуштувати цю страву ще із консервованим тунцем.

Існує кілька версій походження цієї пасти. “Puttanesca” буквально перекладається як “довільний стиль” чи “у стилі повій” нібито тому, що їдкий аромат часнику, анчоусів, каперсів і оливок, який іде від пасти, не дуже апетитний, але водночас звабливий. Це легка страва з доступних інгредієнтів для кожної італійської кухні в цей час.

Рецепт соусу винайдений в середині 20-го століття. Одна з історій приготування пасти алла путанеска пов'язана з іменем кухара Сандро Петті. Якось несподівано до нього завітали друзі і попросили швиденько приготувати нашвидкуруч щось смачне, але у нього в коморі не виявилось необхідних продуктів, на що друзі відповіли: “puttanata qualsiasi” – “намішай що хочеш”. І він приготував пасту з того, що було – напрочуд вийшла неймовірна, по-чоловічому гостра та ситна страва. І все це за обмаль часу і без особливих зусиль!

-
- 225 г спагеті
 - сіль
 - 6 столових ложок оливкової олії
 - 4 середніх зубчики часнику
 - 4 – 6 філе анчоусів, дрібно нарізаного
 - 2 цілих червоних перці або велика дрібка пластівцями
 - 60 г відціджених каперсів
 - 60 г нарізаних чорних маслин
 - 250 г очищених томатів, цілих чи кубиками
 - невелика жменя посіченої петрушки
 - 30 г сиру пармезан

- мелений чорний перець
- 140 г консервованого тунця (за бажанням)

Поставити велику каструлю із водою для приготування спагеті. Коли закипить вода, підсолити і відварити спагеті на 2 хв. менше ніж вказано на упаковці.

Тим часом поставити велику глибоку сковорідку на вогонь і на середньому вогні нагріти її із 4 столовими ложками олії. Зубчики часнику роздавити широким лезом ножа, зняти луску і дрібно посікти. Анчоуси вийняти із олії і теж посікти, також і перець чілі. Каперси відцідити, а маслини нарізати кільцями.

У нагріту олію покласти часник, анчоуси і перець чілі й обсмажувати протягом 5 хв., постійно помішувати, щоб часник не набрав темно-коричневого кольору і не підгорів. Додати помідори і проварити соус ще 10 хв. Покласти у соус маслини та каперси, петрушку й перемішати. Вийняти за допомогою щипців спагеті із окропу та перекласти у соус. Підлити черпак води, у якій варилися спагеті, і готувати усе разом ще 5 хв. Готову страву приправити перцем та пармезаном.

Спагеті із соусом путанеска викласти у полумисок, полити залишеною олією. Якщо використовувати тунець, необхідно відцідити олію чи сік із консерви, подрібнити його виделкою та викласти на пасту. Консервований тунець не рекомендують нагрівати.









