

FUSILLI ALLA PUTTANESCA



RICETTA PER 5 PERSONE

500 g di fusilli
100 g di filetti di Alice
3 spicchi d'aglio
peperoncino quanto basta
prezzemolo quanto basta
olio extravergine d'oliva quanto basta
500 grammi di pelati
Sale quanto basta.
Olive taggiasche denocciolate quanto basta
capperi dissalati quanto basta
SVOLGIMENTO :

in un tegame mettiamo l'aglio tritato finemente il peperoncino tritato finemente e i capperi dissalati i filetti di Alice. Copriamo con M. C. Facciamo rosolare il tutto fino a quando i filetti di Alice non si siano sciolti nell'olio. Mettiamo dentro i pelati, facciamo cuocere per circa 10 minuti sempre con M. C. diamo una miscelata, mettiamo dentro le olive taggiasche e facciamo cuocere ancora per 5 minuti. A questo punto prendiamo la pasta, mettiamo dentro il tegame aggiungiamo circa 300 g di acqua aggiustiamo di sale. Facciamo cuocere fiamma accesa fino a quando l'acqua non raggiunge l'ebollizione. A questo punto, abbassiamo la fiamma e facciamo cuocere ancora per circa 12 minuti. Spegliamo la fiamma e lasciamo in auto cottura per qualche minuto. Impiattiamo e buon appetito con Magic Cooker.

Paolo Fugali