



# Fusilli puttanesca

---

Une légende couramment répandue explique le nom légèrement scabreux de la recette (« à la manière des putains ») par le fait qu'elle était préparée par les prostituées napolitaines, soit pour attirer les clients par le parfum répandu, soit pour reconstituer leurs forces après coup. Une autre version raconte que cette recette était réalisée avec des ingrédients en conserve puisqu'elles n'avaient pas le temps de faire les courses, une cuisine du placard, en quelque sorte.

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

1250 g de pâtes, fusilli n°28  
1250 g de tomate pelée, épépinées et concassées  
5 gousses d'ail écrasées  
2,5 piments rouge séché écrasé  
10 filets d'anchois hachés  
320 g d'olives noires dénoyautées, coupées en 2  
5 c. à s. de câpres  
7,5 c. à s. d'huile d'olive  
200 g Fromage de chèvre râpé

## Astuce

Ajoutez 500 g d'épinard

## MODE DE PRÉPARATION

---

Faites chauffer l'huile dans une casserole avec l'ail, le piment et les anchois. Laissez cuire doucement pendant 1 min.

Ajoutez les tomates, les olives, les câpres, portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter pendant 20 min environ pour obtenir une sauce onctueuse et un peu épaisse.

Mettre à cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante durant le temps de cuisson indiqué sur le paquet moins 1 minute.

Les égoutter en conservant 2 cuillères d'eau de cuisson. Les mettre dans la sauce avec l'eau de cuisson, mélanger soigneusement puis servir.

Servir avec du fromage râpé (Chèvre)