Linguine alla puttanesca

Questo è veramente un piatto semplice e assolutamente veloce da preparare; dal nome intrigante così come il sapore. A me fa pensare subito al mare: tant'è che queste linguine una volta venivano anche chiamate *alla marinara*.

Ingredienti:

Questa è una ricetta per la quale non mi sento di indicare dosi e quantità:
dipendono troppo dal gusto di ognuno di noi.
Io amo il gusto dell'aglio e delle acciughe, altri apprezzano meno questi sapori ma li desiderano comunque, magari in quantità ridotta.
Io personalmente uso mezzo spicchio d'aglio per persona per insaporire la padella e un altro mezzo spicchio, tritato fine, per la salsa. E per le acciughe.. mezza almeno a persona, con un minimo di una.
Olive e capperi vanno a piacimento, come per il prezzemolo di cui però, in questo piatto, è bene fare un uso abbondante.

linguine (o spaghettini) a persona	gr	70
acciughe	filetti	1
pomodori freschi (in alternativa pelati)		
spicchi d'aglio		
olio EVO		
prezzemolo		
pepe (il sale solo se necessario: capperi e acciughe son salati di per sé!)		
olive nere, snocciolate		
capperi sotto sale		
peperoncino (facoltativo)		
origano (*facoltativo, in luogo del prezzemolo o in aggiunta)*		

Preparazione:

La preparazione segue a breve! Ed è sempre a modo mio… Ma un'anticipazione al volo la pubblico volentieri!
Per prima cosa dissalare e disliscare le acciughe. Sciacquare i capperi. Tritare metà dell'aglio e mescolarlo a metà del prezzemolo tritato.
Mettere a bollire l'acqua e rosolare in padella l'aglio rimasto schiacciato con la lama del coltello.
Quando l'acqua bolle scottare i pomodori per sbucciarli e poi salare l'acqua e buttare la pasta.

Ora i tempi si fanno stretti!

Aggiungere alla padella metà delle acciughe, scioglierle e togliere l'aglio.

Aggiungere i pomodori sbucciati e a pezzetti e quindi le acciughe rimaste, le olive, i capperi e dell'aglio tritato con parte del prezzemolo. Aggiustare di pepe (il sale non dovrebbe essere necessario perché acciughe e capperi, per quanto dissalati, mantengono ancora molto sale.

Scolare la pasta e mescolarla in padella con la salsa.

Aggiungere il resto del prezzemolo e portare in tavola.