

# Spaghetti Puttanesca



## Hoofdgerecht

Pasta

**2 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** Bereiding: 15 min.

**Seizoen:** gehele jaar door



## Ingrediënten

- olijfolie
- 2 tenen knoflook
- 4 ansjovis op olie
- klein gedroogd pepertje
- 1 eetlepel zoute kappers, goed afgespoeld
- 2 eetlepels zwarte olijven zonder pit, Taggiasche of Gaeta olijven zijn lekker
- 1 blik (400 gr) gepelde tomaten of tomatenblokjes
- bosje bladpeterselie
- citroen
- 250 gram spaghetti, de Cecco is een goed merk

- eventueel garneren met Parmezaanse kaas

## Bereidingswijze

1. Hak knoflook, ansjovis en het pepertje fijn. Verwarm een flinke scheut olijfolie in een pan met dikke bodem, knoflook erbij, vuur laag draaien en de ansjovis en het pepertje erbij. In een paar minuten de ansjovis laten smelten.
2. Hak de olijven in stukjes, laat de tomaten goed uitlekken in een zeef en snijd ze in blokjes. (het sap niet gebruiken, dan wordt het een tomatensaus en dat is niet de bedoeling).
3. Doe olijven, tomaten en de afgespoelde kappers bij de saus. Nog een flinke hand fijngehakte bladpeterselie erbij en op laag vuur 10 minuten laten pruttelen.
4. Kook de spaghetti gaar, afgieten, direct door de warme saus roeren en nog heel even doorwarmen.
5. Bestrooi met peterselie, citroenrasp en besprenkel met een beetje olijfolie. Strooi er eventueel Parmezaanse kaas over.

## Tenslotte

Als het een keertje snel moet gaan, of als je een grote groep mensen zonder al te veel moeite een smakelijke maaltijd wil voorzetten, dan is dit de perfecte pastaschotel. Echt iedereen kan hem klaarmaken. Als je de ansjovis eruit laat, is het bovendien ook een ideaal gerecht voor wie vegetarisch eet. Voeg in dat geval wel wat extra zout toe. Velen geloven dat spaghetti alla puttanesca (het laatste woord betekend letterlijk vertaald als "dame van de nacht") is ontstaan in Napels. Het verhaal gaat dat het maken van deze pasta net zo lang duurt als dat een prostituee bezig is met haar klant. Hoe dan ook, het heeft alle erfgoed van de Zuid-Italiaanse keuken: Spaanse peper, tomaat en olijfolie. Een andere uitleg is dat de naam is afgeleid van puttana en dat betekent zoiets als (goedkope) rotzooi, een saus van allerlei spullen dus die toch in de kast staan. In ieder geval bomvol sterke en heerlijke smaken in deze spaghetti, Zuid-Italië op je bord. Klaar in no-time en de ingrediënten heb je met een beetje mazzel toch in huis. Volgens Annarita Cuomo, schrijver voor *Il Golfo*, een krant van de Italiaanse eilanden Ischia en Procida, werd Spaghetti alla puttanesca uitgevonden in 1950 door Sandro Petti, mede-eigenaar van Rancio Fellone, een beroemde Ischiaanse restaurant en nachtclub. Volgens Petti kwam dit beroemde recept uit zijn culinaire brein, op een avond toen een aantal vrienden langskwam in het restaurant en de chefkok al naar huis was. Petti zei dat er weinig in huis was. Ze klaagden dat het al zo laat was en ze hadden honger. "Facci Una puttana Quasi" (maak maar wat van afval!), riepen ze. In dit geval is puttana een zelfstandig naamwoord dat vuilnis of iets waardeloos betekent. Puttana is weer afgeleid van het Italiaanse woord puttana, dat hoer betekent. Zo kwam het dat de Petti een paar eenvoudige ingrediënten nam voor in de saus en aan zijn vrienden serveerde over een bord pasta al dente. Deze waardeerden het gerecht zo dat Petti het op de kaart zette met de naam "puttanesca". Napolitanen gebruiken het liefst "Gaeta olijven". Deze kleine dieppaarse Italiaanse olijven zijn bijzonder smaakvol. De smaak doet bijna wijnachtig aan.