



## Spaghetti Guitare à la Puttanesca

Recette pour 5 personnes

### Ingrédients

- 500 g de pâtes artisanales spaghetti Guitare Artesani
- 250 g de sauce Florelli à la puttanesca
- 30 g d'olives noires Leccino Florelli
- 15 g de fleurs de câpres Florelli
- de l'huile d'olive vierge extra Florelli
- sel et poivre

1. Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée en respectant le temps de cuisson indiqué sur le paquet.
2. Pendant ce temps, verser la sauce Florelli à la puttanesca dans une poêle, ajouter les olives en morceaux ainsi et les câpres puis laisser imprégner quelques minutes.

3. Après les avoir égouttées, plonger les pâtes dans la poêle puis mélanger 1 minute environ le temps que ces dernières s'enrobent généreusement de sauce.
4. Rectifier en salant et poivrant et c'est prêt !

### **Le saviez-vous ? La sauce à la Puttanesca, la sauce à la manière des putains de Naples....**

La sauce tomate Puttanesca est un mariage improbable mais au combien savoureux entre des anchois, des tomates, de l'ail, de l'origan, des olives et des câpres qui lui confèrent une vraie personnalité. Cette recette serait originaire du Golfe de Naples et plus particulièrement des îles d'Ischia et de Procida habitées par des pêcheurs. 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 pour attirer les clients grâce au parfum répandu dans les rues étroites de la cité...

Cette recette a été réalisée avec des produits [Artesani](#) et [Florelli](#) disponibles en GMS.