

**SPAGHETTONE ALLA PUTTANESCA DI  
OLIVE DOLCI, ACCIUGHE E CRUMBLE DI PANE**

PIETRO SCARALE





## SPAGHETTONE ALLA PUTTANESCA DI OLIVE, ACCIUGHE, CRUMBLE DI PANE

### INGREDIENTI per 1 persona

- Spaghettoni Monograno 80 gr • aglio 20 gr • olio extravergine 20 gr • peperoncino fresco 20 gr
- filetti di acciughe 2 • capperi dissalati 20 gr • **polpa di olive dolci pugliesi Spirito Contadino 100 gr**
- **olive dolci pugliesi Spirito Contadino 50 gr** • **olive e porro in crosta di farina di grano 2 pezzi**
- pecorino romano grattugiato 30 gr • crumble di pane 30 gr • origano 5 gr

### PROCEDIMENTO:

Preparare un fondo in padella con olio extravergine d'oliva, aglio e peperoncino. Lasciare soffriggere dolcemente fino a far imbiondire l'aglio, quindi aggiungere un filetto di acciuga e farlo sciogliere completamente. Unire i capperi precedentemente dissalati, le olive e la polpa di olive dolci pugliesi. Aggiungere un po' di acqua di cottura della pasta per amalgamare il tutto e completare con un pizzico di origano.

Nel frattempo, tagliare il pane raffermo a cubetti o piccoli pezzetti per ottenere il crumble di pane. Tostarlo in padella con un filo d'olio fino a renderlo croccante e dorato.

Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata. A tre quarti di cottura, scolarli e terminare la cottura direttamente in padella con il condimento, aggiungendo poca acqua di cottura alla volta fino a ottenere una consistenza cremosa e ben legata.

Friggere le olive e porro in crosta di farina di grano e utilizzarle per completare il piatto insieme al crumble di pane croccante.

PIETRO SCARALE