

# Rigatoni Jalacciuga

## Ingredienti :

- 4 pomodori San Marzano
- Pasta corta rigatoni.
- Passato di pomodoro
- 2 Acciughe sotto sale
- 2 spicchi d'aglio
- olio
- Prezzemolo
- Capperi
- 2 Jalapegni
- Olio di oliva

## Preparazione :

Lavare i pomodori e tritarli in piccoli pezzi.

Prendere 2 acciughe salate , togliere con cura il sale e privarle delle lisce molto accuratamente.

Tritare ben bene le 2 acciughe senza lisce fino ad ottenere una specie di pappina.

Prendere il prezzemolo , pulirlo ben bene togliendo i gambi e tritarlo in pezzetti piccolissimi.

Prendere 2 cucchiaini di capperi strizzandoli fino a privarli dell'olio di cui erano impregnati.

Prendere 2 Jalapegni e tritarli fini fini su di un piatto , questa parte è molto pericolosa perché maneggiare i peperoncini in questa maniera potrebbe avere impatti drammatici sulle mani, si consiglia di usare guanti di lattice e un paio di forbici per effettuare questa operazione altrimenti starete male come me che sono stato tutta la notte con gli arti superiori completamente immersi in un pentolone di acqua fredda per diverse ore per avere un po' di sollievo.

A questo punto gli ingredienti principali sono pronti , prendere una casseruola e sbarbarci dentro l'olio extravergine di oliva con 2 spicchi d'aglio , e metterlo a fuoco tenue.

Questa fase è molto delicata perché è molto facile bruciare l'aglio come è successo a me.

Quando l'aglio è ben rosolato , mettere nella casseruola tutti gli ingredienti che prima abbiamo preparato , quindi , i pomodori , le acciughe , i capperi , il prezzemolo e il Jalapegno maledetto che abbiamo tritato.

Aggiungere poi 3 bicchieri di passato di pomodoro per rendere un po' liquido questo prodotto del diavolo.

Mentre aspettiamo che il passato di pomodoro si ritiri un po' (ci dovrebbe volere circa mezz'ora) , prendiamo la pentola per la pasta , buttiamoci l'acqua , saliamo , e aspettiamo che bollisca per poi schiaffarci dentro i nostri bei rigatoni.

Quando la pasta sarà cotta , il sugo infernale dovrebbe essere pronto , quindi , prendere una insalatiera , buttarci la pasta e poi il sugo diabolico , amalgamare per bene e servire.

Se sarà troppo piccante consiglio di buttarci sopra un po' di formaggio che aiuta a mitigare la capsaicina.

Il risultato , se avete seguito correttamente quanto sopra riportato , dovrebbe far paura anche a Satana e Rosario.