

Libreta: Pastas
Creado: 25/03/2018 19:45
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/pasta-a-la-putanesca.html>

Pasta a la putanesca

INGREDIENTES

- 250 gramos de pasta corta (plumas, macarrones, tiburones, lacitos, etc)
- 1 lata de tomates al natural enteros
- aceite de oliva
- 2 dientes de ajo
- 2 guindillas
- 12 aceitunas negras sin hueso
- 8 anchoas troceadas
- dos cucharadas de alcaparras troceadas
- una cucharada de perejil picado
- una pizca de albahaca
- pimienta negra
- 1 bolsa de queso parmesano

PREPARACIÓN

Ecurrir los tomates y trocearlos. Freír el ajo y las guindillas picados en una olla y agregar el tomate.

Sofreír un momento y añadir después un vaso de agua. Tapar y dejar a fuego muy lento durante unos diez minutos. Añadir más agua a mitad de cocción si hiciera falta.

Agregar el perejil, la albahaca, las anchoas, aceitunas y las alcaparras todo troceado y picado y dejar cocer otros tres minutos.

Cocer los espaguetis de la forma habitual. Una vez escurridos se mezclan con la salsa y se pone un poco de pimienta negra recién molida.

Se sirven bien calientes acompañados de queso parmesano.