

Ditaloni à la puttanesca



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (4 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 320 g
- Ail 1 gousse
- Basilic q.s.
- Câpres 12
- Filets d'anchois à l'huile 50 g
- Huile d'olive extravierge q.s.
- Olives « taggiasca » 40 g
- Origan q.s.
- Pâtes de type « Ditaloni » 240 g
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Dans une poêle chaude, faites revenir, de manière rapide et uniforme, les filets d'anchois avec l'ail et un filet d'huile d'olive.
2. Ajoutez ensuite le ***Pomì Coulis de Tomates*** et faites bien mijoter.
3. Cuisez les pâtes « ditaloni » dans un grand volume d'eau bouillante salée.
4. Terminez la préparation de la sauce en ajoutant une cuillère d'eau de cuisson des pâtes et un filet d'huile d'olive.
5. Pour servir, versez quelques cuillerées de sauce dans l'assiette, ajoutez les pâtes que vous aurez auparavant fait revenir à la poêle avec juste un filet d'huile d'olive afin de leur donner du goût, et intégrez au tout les ingrédients frais et crus.