



Rigatoni à la puttanesca



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

- **Ingrédients**

- Pomi Coulis de tomates 750g 200 g
- Ail 1 gousse
- Anchois 2 filets
- Câpres salées 20 g
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Olives Taggiasche 50 g
- Origan q.s.
- Poivre q.s.
- Rigatoni 180 g
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Faire chauffer une poêle sur le feu et faire revenir une gousse d'ail avec les filets d'anchois dans de l'huile d'olive extra vierge.
2. Ajouter les olives Taggiasche, les câpres salées bien lavées.
3. À ce point, ajouter la **tomate**, sel et poivre q.s., une pincée d'origan et laisser cuire 15 minutes.
4. En attendant, porter l'eau à ébullition, saler et mettez-y les pâtes.
5. Égoutter les pâtes aux trois quarts de la cuisson et terminer la cuisson dans la poêle avec la sauce en ajoutant une louche d'eau.