

# Sauce "puttanesca"



Temps de préparation: 15 min.

Difficulté: Facile

### Ingrédients (4 personnes)

#### • Ingrédients

- o Pomì Coulis de tomates 750g 500 gr
- o Ail 2 gousses
- o Anchois au sel 2
- Huile d'olive vierge extra
- o Olives noires 100 gr
- Persil 1 petit bouquet
- o Piment rouge peu piquant 1
- Se
- o Soupe de câpres 2 cuillères

#### Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

Dans une casserole, faire revenir 2 gousses d'ail écrasées dans l'huile pour la parfumer, puis les retirer dès qu'elles commencent à colorer.

Ajouter ensuite **Pomì coulis de tomates** (strained tomatoes brick 750 g), les câpres rincés et séchés, les olives dénoyautées et les anchois désaslés, désarêtés et coupés en petits morceaux.

Cuire à feu vif pendant environ 10-15 minutes, en mélangeant fréquemment.

Un peu avant la fin de la cuisson, ajuster le sel, relever avec une pincée de piment et saupoudrer de persil finement haché.