



Ditaloni alla puttanesca



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 320 g
- Aceite OVE c/n.
- Aceitunas de Taggia 40 g
- Ajo 1 diente
- Albahaca c/n.
- Anchoas en aceite 50 g
- Fruto de la alcaparra 12 unidades
- Orégano c/n.
- Pasta Ditaloni 240 g
- Sal c/n.

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. En una sartén caliente, dorar rápidamente y uniformemente una anchoa con un hilo de aceite OVE y ajo.
2. A continuación, añadir el **Tomate escurrido** y dejar que tome sabor.
3. Echar la pasta «ditaloni» en agua salada y completar la cocción.
4. Terminar la salsa añadiendo al tomate un cucharón de agua de la cocción y un hilo de aceite de las aceitunas.
5. Emplatar poniendo un cucharón de salsa en la base del plato, la pasta pasada por la sartén con un hilo de aceite OVE para darle sabor y todos los ingredientes frescos crudos.