Rigatoni alla puttanesca



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acciughe: 2 filetti
- Aglio: 1 spicchio
- Capperi sotto sale: 20 gr
- Olio evo: q.b.
- Olive taggiasche: 50 gr
- Origano: q.b.
- Pepe: q.b.
- Rigatoni: 180 gr
- Sale: q.b.

Preparazione

1. Scaldare una padella sul fuoco e rosolare in olio extravergine d’oliva uno spicchio d’aglio insieme ai filetti di acciughe.
2. Aggiungere le olive Taggiasche, i capperi sotto sale ben lavati.
3. A questo punto aggiungere ***Passata Classica Pomì***, sale e pepe q.b., una spolverata di origano e far cuocere per 15 minuti.
4. Nel frattempo portare ad ebollizione l’acqua, salarla e buttare la pasta.
5. Scolare la pasta a tre quarti di cottura e terminarne la cottura in padella con il sugo aggiungendo un mestolo di acqua.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

