

## ブッタネスカ（娼婦風パスタ）



調理時間: 15 min.

難易度: 難易度低

### 原材料 (4人)

#### ● 原材料

- パッサータディポモドーロ（裏ごしトマト）トマトピューレ 700g 500 g
- イタリアンパセリ1 束
- アンチョビー 2つ
- ニンニク 2片
- 塩 適量
- ケッパー 大さじ2
- あまり辛くない赤唐辛子
- エクストラバージンオリーブオイル 適量
- 黒オリーブ 100g

このレシピに使用された材料：



## 下準備

鍋にオイルに味をつけるために潰したニンニクを2片入れ、色づいたら取り除く。

**パッサータ ディ ポモドーロ**（裏ごしトマトソース）、皮をむいて乾燥させたケッパー、種無しオリーブそして塩、骨を取り除いてちぎったアンチョビーを加える。

頻繁にかき混ぜながら強火で10-15分ほど煮る。

火を消す直前に塩を入れ、少量の唐辛子で味付けをし、細かく刻んだイタリアンパセリをばらりとのせる。