



диталони алла путтанеска



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (на 4 человека)

- **Ингредиенты**

- Протертые томаты 1000g 320 г
- Анчоусы в масле 50 г
- Базилик по вкусу
- Каперсы 12 шт.
- Оливковое масло экстра-класса по вкусу
- Орегано по вкусу
- Паста «диталони» 240 г
- Соль по вкусу
- Таджасские оливки 40 г
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. На горячей сковороде слегка подрумянить анчоус со всех сторон, добавив немного масла экстра-класса и чеснок.
2. Добавить **Протертые Томаты** и тушить, пока ингредиенты хорошенько не пропитаются.
3. Опустить «диталони» в подсоленную воду и отварить.
4. Добавить в получившийся томатный соус половник воды, в которой варились макароны, и немного оливкового масла.
5. Перед подачей налить половник соуса на дно тарелки, положить пасту, слегка обжаренную с небольшим количеством оливкового масла для более насыщенного вкуса, и все свежие ингредиенты.