Путтанеска



Время приготовления: 15 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 500 г
  - Анчоусы в соли 2 шт.
  - Каперсы 2 ст.л.
  - Красный перец средней остроты 1 шт.
  - Оливковое масло по вкусу
  - Петрушка 1 пучок
  - Соль по вкусу
  - Черные оливки 100 г
  - Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Слегка обжарьте 2 раздавленных зубчика чеснока до золотистого цвета в сотейнике, а затем удалите их.
2. Добавьте **Протертые томаты Pomì**, промытые и обсушенные каперсы, оливки без косточек, очищенные и мелко порезанные анчоусы.
3. Готовьте все вместе в течение 10-15 минут, часто помешивая.
4. За несколько минут до конца приготовления посолите блюдо по вкусу, добавьте порезанный острый перец и немного петрушки.