

## Ригатони алла путтанеска



Время приготовления: 30 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (2 порции)

#### • Ингредиенты

- Мякоть томатов в кубиках 500g 200 г
- Анчоусы 2 филе
- Каперсы в соли 20 г
- Оливковое масло экстра-класса достаточное количество
- Орегано по вкусу
- Паста ригатони 180 г
- Перец по вкусу
- Соль по вкусу
- Таджасские оливки 50 г
- Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. Нагреть сковороду на огне и подрумянить в оливковом масле экстра-класса зубчик чеснока и филе анчоусов.
2. Положить таджаские оливки и хорошо промытые каперсы.
3. Затем добавить **томат**, соль и перец по вкусу, немного орегано и готовить в течение 15 минут.
4. Тем временем довести воду до кипения, посолить ее и забросить пасту.
5. Отварив макароны в течение 3/4 времени, указанного на упаковке, переложить их в сковороду с соусом и довести до готовности, добавив половник воды, в которой варились ригатони.