Спагетти алла путтанеска



Время приготовления: 15 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 1000g 200 г
  - Анчоусы в масле 3 шт.
  - Каперсы 50 г
  - Лук 1/2
  - Оливковое масло по вкусу
  - Петрушка по вкусу
  - Спагетти № 5 400 г
  - Таджасские оливки 50 г

Для этого рецепта мы использовали:



Приготовление

1. Слегка обжарьте мелко порезанный лук в сковороде на оливковом масле первого холодного отжима.
2. Добавьте анчоусы и дождитесь, чтобы они растворились.
3. Присоедините таджасские оливки, каперсы и **Мякоть томатов в кубиках Pomì**.
4. Готовьте все вместе не менее 20 минут, добавьте соль и порубленную петрушку по вкусу.
5. Отварите спагетти и перемешайте их соусом на сковороде для более насыщенного вкуса.