

## Espaguetis a la puttanesca



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Media

### Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 200 ml
- Aceite de oliva virgen extra as required
- Aceitunas de Taggia 50 g
- Alcaparras 50 g
- Anchoas en aceite 3
- Cebolla 1/2
- Espaguetis n. 5 400 g
- Perejil al gusto

Para esta receta hemos usado:



## **Preparación**

Sofreír la cebolla picada con el aceite de oliva virgen extra; una vez blanda, añadir las anchoas y disolverlas; añadir entonces las aceitunas de Taggia, las alcaparras y el tomate Pomì pulpa fina (POMI FINELY CHOPPED TOMATOES).

Cocer durante 20 minutos largos, añadir la sal y un buen puñado de perejil picado.

Hervir los espaguetis y saltearlos con la salsa, mezclándolos bien.