Pomì
O Così. O Pomì.

Macarrones a la puttanesca



Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Aceitunas de Taggia: 50 g
- Ajo: 1 diente
- Alcaparras en sal: 20 g
- Anchoas: 2 filetes
- Macarrones: 180 g
- Orégano: c/n.
- Pimienta: c/n.
- Sal: c/n.

Preparación

1. Calentar una sartén en el fuego y dorar en aceite de oliva virgen extra un diente de ajo junto con los filetes de anchoa.
2. Añadir las aceitunas de Taggia y las alcaparras en sal bien lavadas.
3. En este momento, añadir el ***tomate***, sal y pimienta: c/n., espolvorear un poco de orégano y dejar cocer durante 15 minutos.
4. Mientras tanto, poner a hervir el agua, añadir sal y poner a cocer la pasta.
5. Escurrir la pasta a tres cuartos de la cocción y terminar la cocción en la sartén con la salsa añadiendo un cucharón de agua."

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate Orgánico 200 g

