

## Puttanesca



**Tiempo de preparación:** 15 min.

**Dificultad:** Fácil

### Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate escurrido 500g 500 gr
- Aceite de oliva virgen extra
- Aceitunas negras 100 gr
- Alcaparras 2 cucharadas
- Anchoas en sal 2
- Dientes de ajo 2
- Guindilla roja poco picante 1
- Perejil 1 ramito
- Sal

**Para esta receta hemos usado:**



## Preparación

En una cazuela, sazonar el aceite con 2 dientes de ajo aplastados y retirarlos tan pronto como empiecen a dorarse.

Añadir entonces el tomate **Pomì Tomate escurrido**, las alcaparras lavadas y secadas, las aceitunas sin hueso y las anchoas limpias de sal y espinas y troceadas.

Cocer a fuego vivo durante 10-15 minutos, removiendo con frecuencia.

Poco antes de apagar, añadir la sal, condimentar con una pizca de guindilla y espolvorear con perejil picado muy fino.