

Espaguetis a la puttanesca



Tiempo de preparación: 15 min.

Dificultad: Media

Ingredientes (4 personas)

- Tomate finamente troceado 26.6oz 200 ml
- **Ingredientes**
 - 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.