

Macarrones a la puttanesca



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (2 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 200 g
- 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.

Para esta receta hemos usado:



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."