

Ditaloni alla puttanesca

Tempo di preparazione: 30 min

Dificultad: Fácil

Ingredientes

• Aceite OVE: c/n.

• Aceitunas de Taggia: 40 g

Ajo: 1 dienteAlbahaca: c/n.

• Anchoas en aceite: 50 g

• Fruto de la alcaparra: 12 unidades

• Orégano: c/n.

• Pasta Ditaloni: 240 g

• Sal: c/n.



Preparación

- 1. En una sartén caliente, dorar rápidamente y uniformemente una anchoa con un hilo de aceite OVE y ajo.
- 2. A continuación, añadir el *Tomate escurrido* y dejar que tome sabor.
- 3. Echar la pasta «ditaloni» en agua salada y completar la cocción.
- 4. Terminar la salsa añadiendo al tomate un cucharón de agua de la cocción y un hilo de aceite de las aceitunas.
- Emplatar poniendo un cucharón da salsa en la base del plato, la pasta pasada por la sartén con un hilo de aceite OVE para darle sabor y todos los ingredientes frescos crudos.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 320 g

