Ditaloni alla puttanesca



Tempo di preparazione: 30 min
Dificultad: Fácil

Ingredientes

- Aceite OVE: c/n.
- Aceitunas de Taggia: 40 g
- Ajo: 1 diente
- Albahaca: 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.
5. 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

