

Espaguetis a la puttanesca

Tempo di preparazione: 15 min

Dificultad: Medio

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



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.

For this recipe we used:

Pulpa de Tomate 200 ml

