

# Puttanesca

**Tempo di preparazione:** 15 min

**Dificultad:** Fácil



## Ingredientes

- Aceite de oliva virgen extra:
- Aceitunas negras: 100 gr
- Alcaparras: 2 cucharadas
- Anchoas en sal: 2
- Dientes de ajo: 2
- Guindilla roja poco picante: 1
- Perejil: 1 ramito
- Sal:

## Preparación

En una cazuela, sazonar el aceite con 2 dientes de ajo aplastados y retirarlos tan pronto como empiecen a dorarse.

Añadir entonces el tomate **Pomì Tomate escurrido**, las alcaparras lavadas y secadas, las aceitunas sin hueso y las anchoas limpias de sal y espinas y troceadas.

Cocer a fuego vivo durante 10-15 minutos, removiendo con frecuencia.

Poco antes de apagar, añadir la sal, condimentar con una pizca de guindilla y espolvorear con perejil picado muy fino.

**For this recipe we used:**

Pulpa de Tomate 500 gr

