

Spaghetti puttanesca



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ząbki czosnu posiekanego	3
olwia z oliwek	ok 1/4 szkl
papryczka ostra peperoni (ja dałam 1/2) lub szczypta z proszku	
1 kg pomidorów lub pomidory z puszki	800g
pietruszka zielona	1/4 szkl.
sól	
oregano	łyżeczka
spaghetti makaron	450 g
anchois	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Spaghetti "kurtyzana", "panna lekkich obyczajów"... nazwa intrygująca jak samo danie.

Przepis wzięłam z Książki kulinarnej rodziny Soprano... od razu bez bicia się przyznaję że w moim daniu nie ma jednego z głównych składników czyli nie dałam oliwek bo w tajemniczy sposób zniknęły z szafki. Ale i tak było pyszne. I mam nadzieję że więcej grzechów przy gotowaniu nie popełniłam (no poza dodatkiem helskim).

Na rozgrzanej oliwie wrzucamy posiekany czosnek i pokrojoną papryczkę, gdy się zezłocą dajemy pomidory, świeże bez skórek i pestek a te z puszki odsączamy i kroimy. Sypimy oregano i ciut soli. gotujemy razem ok 15 -20 minut aż sos zgęstnieje. W międzyczasie gotujemy makaron al dente.

Do gotowego sosu dodajemy kapary, anchois (ja pokroiłam żeby się corka nie zniechęciła przy pierwszym razie), oliwki całe lub krojone (u mnie brak), natka i razem gotujemy 2 minuty. Dodajemy makaron mieszamy, podgrzewamy razem chwilke i gotowe. Na talerzu sypimy świeżą natką.

Na moim talerzu są też dodane całe fileciki. Zresztą przeglądając neta widziałam że w przepisach fileciki daje się albo całe albo krojone.

Bardzo nam smakowało, było ostre i słone i chyba w tym jest jego urok. nawet mąż spróbował łaskawie i stwierdził że dobre (zanim mu powiedziałam że w środku są anchois).

