



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA
СПАГЕТТИ ПУТТАНЕСКА

*300 г. анчоусов
20 маслин
20 каперсов
2 ложки оливкового масла
3 зубчика чеснока
5 больших свежих помидоров или 1 банка очищенных
нарезанных помидоров
3 чайные ложки орегано
1 чайная ложка соли
1 перчик чили без косточек*

*400 грамм спагетти
3 чайные ложки соли
4 литра воды с ложкой оливкового масла*

На 4 порции

В разогретой посуде на оливковом масле тушить предварительно очищенные и нарезанные помидоры. Выдавить чеснок, посолить. Ввести анчоусы, каперсы и нарезанные кружками маслины, специи, варить 20 минут. Мелко порубить перец и добавить в подливу.

Спагетти отварить согласно инструкции, но не больше 8 минут. Откинуть на дуршлаг не промывая. Смешать с подливой и довести до кипения.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013