

Chaud Devant : Linguine à la Puttanesca



Une recette italienne qui joue avec les saveurs de câpres et anchois

Ingrédients

- 400 g Spaghetti

Sauce Puttanesca

- 8 Filets d'anchois au sel
- 2 Gousses d'ail
- 400 g Tomates pelées
- 1 c. à soupe Câpres au sel
- 20 Olives noires
- Huile d'olive
- 4 brins Persil frais
- Sel
- Poivre

Recette

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Hacher finement l'ail. Les ajouter dans la poêle. Rincer, sécher et hacher finement les filets d'anchois. Faire suer les filets d'anchois puis ajouter les tomates pelées et concassées avec les câpres. Terminer avec les olives noires dénoyautées et grossièrement hachées. Assaisonner et laisser mijoter à feu vif pendant quelques minutes.

À mi-cuisson des pâtes, les égoutter et les incorporer "al dente" dans la sauce avec une bonne louche d'eau de cuisson des pâtes et un filet d'huile d'olive. Mélanger pour bien lier tous les ingrédients. Dresser puis parsemer de persil ciselé.