

Napoli Pasta Puttanesca

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~510 kcal

Açılış 7/10

Puttanesca, makarnayla domates, zeytin, kapari, sarımsak, ançüez ve acı biberle hazırlanan deniz sosuna buluşturur.

Malzemeler

- 400 gr Spaghetti
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 6 adet Ançüez fileto
- 4 diş Sarımsak
- 1 çay kaşığı Pul biber
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

- Spaghettiyi tuzlu suda 9 dakika al dente haşlayın.
- Zeytinyağında sarımsak, ançüez ve pul biberi 2 dakika çevirin.
- Domates püresini ekleyip 8 dakika kaynatın.
- Zeytin ve kapariyi sosa katın.
- Makarnadan yarınbardak su ayırıp süzün.
- Spaghettiyi sosla 2 dakika çevirin.
- Maydanozla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ançüezi yağda eritmek sosun balık tadı değil derin tuzluluk vermesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve ekstra zeytinle bekletmeden servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri

