

Napoli Spaghetti Puttanesca

Toplam 26 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~520 kcal

Açılış 7/10

Spaghetti puttanesca, zeytin, kapari, sarımsak domates ve ançuezi kışkışta kaynatılarak makarnaya bağlayan tuzlu aromalı Napoli sosudur.

Malzemeler

- 400 gr Spagetti
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.8 su bardağı Siyah zeytin
- 2 yemek kaşığı Kapari
- 4 fileto Ançuez
- 4 diş Sarımsak
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Spagettiği tuzlu suda paketten 1 dakika kışkışlayın.
2. Zeytinyağındaki sarımsak ve ançuezi 1 dakika ezin.
3. Domates püresi, zeytin ve kapariyi ekleyin.
4. Sosu 12 dakika orta ateşte pişirin.
5. Makarnayı sosa alıp yarım bardak makarna suyuyla 1 dakika çevirin.
6. Maydanozla sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Ançuezi yağda eritmek sosun balıkokmadan derinleşmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Maydanoz ve zeytinyağıyla bekletmeden servis edin.

Alerjenler

Gluten

Deniz ürünleri