

## Espagueti a la Puttanesca



## Ingredientes

Anchoas: 8 Unidades

Aceitunas negras: 100 grs Alcaparrones: 30 grs

**Espagueti**: 400 grs **Ajo**: 2 Dientes

Guindilla: 2 Unidades Orégano fresco: c/n

Perejil fresco: c/n Sal: c/n

Aceite De Oliva: c/n Tomate entero de lata: 500 gr

## Preparación de la Receta

- Doramos el ajo y la guindilla en aceite de oliva.
- Agregamos los alcaparrones secos y las aceitunas sin carozo
- Doramos, agregamos el tomate frito.
- Agregamos las anchoas en trozos y orégano fresco.
- Cocinamos unos minutos, mientras, hacemos la pasta como indica el paquete
- Cuando esté, la retiramos del agua y la mezclamos con la salsa.
- Servimos con perejil fresco.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/espagueti-a-la-puttanesca