

Fetuccine con salsa de tomates y olivas negras

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Fetuccine: 400 g

Salsa

Cebollas: 2 Unidades

Aceitunas negras descarozadas: 8 Unidades

Aceite De Oliva: 2 cdas.

Ajo: 2 Dientes

Sal y Pimienta: A gusto

Anchoas: 4 Filetes

Pure de tomate: 2 Taza

Alcaparras: 2 cdas.

Panceta ahumada: 300 g

Preparación de la Receta

- En una olla con abundante agua hirviendo y sal cocine la pasta.

Salsa

- Corte la *panceta* en dados
- Pele y pique la *cebolla*.
- Pele y pique el *ajo*.
- Corte en cuartos las aceitunas negras.
- En una sartén caliente funda la *panceta* a fuego medio hasta fundir la grasa.
- En una sartén con aceite de oliva caliente saltee el *ajo* junto con la *cebolla* unos segundos, añada luego las anchoas y desmenúcelas, cocine unos minutos y agregue el puré de tomates fresco, mezcle y una vez que rompa el hervor incorpore las aceitunas negras junto con la *panceta*, mezcle, cocine unos segundos y agregue por ultimo las *alcaparras*, condimente con sal y pimienta
- Deje *hervir*.

Armado

- Una vez cocida la pasta retire y mezcle en la sartén con la salsa.

Presentación

- Sirva en un plato hondo la pasta y acompañe con vino Sangiovese.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/fetuccine-con-salsa-de-tomates-y-olivas-negras>