

# Fetuccini y salsa puttanesca

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Masa

**Espinaca congelada:** 1 Taza

**Harina:** 600 grs.

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Salsa

**Anchoas en aceite:** 3 Filetes

**Cebolla:** 1 Unidad

**Aceitunas negras descarozadas:** 100 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Ajo:** 1 Diente

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Huevos:** 2 Unidades

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Alcaparras:** 2 cdas.

**Tomates cubeteados:** 1 Lata

**Peperoncino:** 1 Unidad

### Varios

**Queso rallado:** A gusto

**Aceite De Oliva:** A gusto

## Preparación de la Receta

### Masa

- Descongele la *espinaca* y procese con los huevos.
- Forme una corona con la *harina*, sal, pimienta y en el centro disponga la *espinaca* con los huevos y el aceite.
- Comience a tomar la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes.

- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje descansar durante 30 minutos.
- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y luego corte cintas de 1 cm de ancho.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

## Salsa

- Pique finamente la *cebolla* y el *ajo*.
- Corte las aceitunas en ruedas.
- Pique las anchoas y el *peperoncino*.
- En una sartén caliente con aceite de oliva rehogue la *cebolla* con el *ajo*.
- Incorpore las aceitunas, las anchoas y saltee unos segundos.
- Agregue el vino, el *peperoncino* picado y deje reducir el líquido.
- Integre los tomates, un cucharón de agua, las *alcaparras* y deje cocinar durante 15 minutos sobre fugo bajo.

## Presentación

- Sirva la pasta en platos individuales y rocíe con la salsa.
- Espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/fetuccini-y-salsa-puttanesca>