Penne rigatti a la putanesca



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Penne rigatti: 500 g

Salsa

Perejil picado: 5 g
Alcaparras: 30 g
Ajo: 1 Diente
Anchoas: 3 Unidades
Peperoncini: 2 Unidades
Aceitunas negras: 30 g
Aceite De Oliva: 20 cc
Tomate concasse: 300 g

Varios

Perejil picado: A gusto

Preparación de la Receta

- En una sartén caliente con aceite de oliva cocine los peperonchinos previamente picados junto con el *ajo* picado y las anchoas picadas, cocine a fuego mínimo hasta que estén dorados, luego incorpore el *tomate concasse*, sazone con sal y pimienta y continué la cocción, por ultimo agregue las *alcaparras*, las aceitunas negras cortadas en juliana y el *perejil* picado, mezcle y reserve.

Armado

- En una olla con abundante agua hirviendo con sal cocine los penne rigatti, faltando dos minutos de cocción retire y colóquelos dentro de la salsa, cocine unos minutos y retire.
- Sirva en un plato hondo una porción de penne rigatti.

Presentación

- Decore con *perejil* picado a gusto.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/penne-rigatti-a-la-putanesca