



Espaguetis a la puttanesca (original)

Ingredientes - Para 4 persona(s)

- 350 g de *Espaguetis*
- 2 Ud. de *Tomate*
- 6 Diente(s) de *Ajo*
- 1 Puñado(s) de *Olivas negras*
- *Alcaparra*
- 7 Hoja(s) de *Albahaca*
- 2 Cucharadita(s) de *Tomate concentrado*
- 12 Ud. de *Anchoas en aceite vegetal*
- *Queso parmesano*
- *Vino blanco*
- *Aceite de oliva*

Preparación

Paso 1 - Hervir la pasta

En una olla pondremos agua abundante con sal y un chorrito de aceite. Cuando empiece a hervir añadiremos los espaguetis y los dejaremos el tiempo que indique el fabricante.

Al terminar escurriremos la pasta y añadiremos un chorrito de aceite para que no se nos pegue.

Paso 2 - Cortar los ingredientes

Paralelamente iremos cortando en forma de dados el tomate. A continuación cortaremos a láminas el ajo y trocearemos las anchoas. Para terminar picaremos la albahaca. Reservamos los ingredientes.

Paso 3 - Hacer el salteado

En una paella añadiremos una cantidad generosa aceite de oliva y el aceite de las anchoas. Cuando el aceite este caliente pondremos el ajo hasta que este un poco dorado, en este momento añadiremos el tomate concentrado y lo mezclaremos bien. Acto seguido añadiremos también el tomate que hemos cortado. Le damos unas vueltas al salteado, añadimos las anchoas y un chorrito de vino blanco. Dejamos sofreír un par de minutos y añadimos las alcaparras y las olivas. Lo dejamos un minuto mas y añadimos los espaguetis. Lo mezclamos bien y paramos el fuego.

Para terminar añadimos la albahaca y servimos acompañado de queso parmesano rallado, buen apetito!