



Les plats principaux

Spaghetti à la sauce puttanesca

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes spaghettis
5 gousses d'ail (écrasées)
anchois (filets)
1/2 cuillère à café poudre de paprika
poivre de cayenne (une pointe de couteau)
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 pot de tomate (le jus)
2 tomates (coupées en quatre)
125 grammes d'olives noires (dénoyautées)
2 cuillères à soupe de câpres
pincer sucre
poignée feuilles de basilic
poivre
sel

Méthode de préparation

Dans l'huile d'olive faites revenir l'ail avec 6 filets d'anchois, le paprika, le poivre de Cayenne, le poivre et le sel. Écrasez les tomates de la boîte et ajoutez-les aux épices avec les olives et les câpres. Portez à ébullition puis faites mijoter doucement.

Entretemps cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée. Rincez-les et faites-les égoutter. Incorporez la pincée de sucre à la sauce. Répartissez les spaghettis et la sauce sur les assiettes. Terminez avec les feuilles de basilic, le parmesan, les quartiers de tomate et autant d'anchois que vous voulez.

