



Les plats principaux

Pâtes à la puttanesca avec thon en boîte

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de pâtes
200 grammes tomates cerise (coupées)
5 filets d'anchois (coupés)
1 poignée d'olive (coupées en deux)
2 pots de thon (en huile d'olive)
2 cuillères à café de câpres
4 gousses d'ail (pressées)
1 oignon (finement haché)
passata
poivre

Méthode de préparation

Égouttez le thon dans une passoire et conservez l'huile d'olive. Mettez l'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'ail et l'oignon puis ajoutez les anchois, les olives et les câpres.

Ajoutez les tomates cerises et la passata puis poivrez (les anchois étant déjà très salés, vous n'avez donc pas besoin d'ajouter du sel en plus).

Mettez un couvercle sur la casserole et faites mijoter le tout $\pm$ 7 minutes à feu doux.

Pendant ce temps cuisez les pâtes en suivant les indications de l'emballage.

Ajoutez le thon à la sauce puis incorporez les pâtes.

