



Les plats principaux

Penne alla puttanesca

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 gousses d'ail (émincées)
1 oignon (émincé)
100 grammes d'anchois (en petits morceaux)
3 tomate allongée (en gros morceaux)
1 cuillère à soupe de vin rouge
2 cuillères à soupe SPAR Taste the World (de bruschetta)
2 cuillères à soupe de câpres
50 grammes d'olives noires (grossièrement hachées)
500 grammes de penne
parmesan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon, l'ail et les anchois dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates et le vin rouge après 5 minutes de cuisson, puis laissez mijoter pendant environ une demi-heure.

Faites cuire les penne al dente dans de l'eau salée. Pendant ce temps, incorporez les câpres, la bruschetta et les olives à la sauce.

Égouttez les pâtes et ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson à la sauce. Nappez ensuite les pâtes de sauce et saupoudrez généreusement de parmesan.

