Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PLATOS PRINCIPALES

Pasta a la puttanesca

10min 1 ración

Ingredientes

- Dos anchoas
- Aceite
- Aceitunas negras troceadas
- Alcaparras
- Dos guindillas
- Tomate ya pelado
- Agua de cocción de la pasta
- Pasta
- Albahaca
- Queso favorito (opcional)

Elaboración

1. En una sartén con aceite, añadir dos anchoas y dejar que se forme una pasta a fuego lento
2. Después, añadir las aceitunas negras troceadas y las alcaparras
3. Añadir también dos guindillas para darle un toque picante
4. Añadir el tomate ya pelado y un poco de agua de cocción de la pasta
5. Dejar a fuego medio, removiendo todo
6. Añadir la pasta, mezclar todo muy bien y añadir un poco de albahaca

RECOMENDACIONES

Si no se quiere picante, preparar la misma versión sin guindillas. También se puede complementar con tu queso favorito.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta