



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pâtes à la puttanesca

Pour 2 personnes | Très facile

50 min | 2.25€ La portion (prix indicatif)



Un incontournable plat de pâtes traditionnel d'origine italienne. La sauce est à base de tomates cuisinées avec de l'ail, du piment, des câpres, des olives et des anchois.

Suggestion pour sublimer votre puttanesca : ajoutez l'équivalent d'½ càc de zeste de citron jaune à l'étape N°7 pour réhausser les saveurs.

Les ingrédients

- 150 g de Pâte Spaghetti
- 4 pièce de Filet d'anchois à l'huile
- 60 g de Olive de Kalamata
- 2 pièce de Piment entier séché
- 400 g de Concassé de tomate
- 3 c à s de Câpre
- 1 c à c de Origan séché
- 5 brin de Persil plat frais
- 2 gousse de Ail

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

- 1 Hachez finement 2 gousses d'ail, ou 3 si elles sont petites. Si besoin, dénoyautez une quarantaine d'olives de Kalamata (60 g). Coupez-les grossièrement en six. Mettez la moitié de côté au frais pour plus tard.
- 2 Chauffez 2 càs d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen. Quand elle est chaude, ajoutez 4 gros filets d'anchois à l'huile (20 g) et deux piments secs entiers ou ¼ càc de piment sec concassé. (Le piment entier infusera l'huile sans ajouter de piquant au plat. Le piment

concassé rendra tout le plat épicé. À doser donc selon vos préférences.). Mélangez et écrasez grossièrement les anchois pour faire une pâte. Laissez frire 2 minutes.

- 3 Ajoutez l'ail. Faites-le dorer en mélangeant, 30 à 60 secondes.
- 4 Ajoutez 1 conserve de 400 g de tomates en dés, 1 petite càs de câpres, la moitié des olives et 1 càc d'origan sec. Mélangez.
Portez à petit frémissement. Couvrez la poêle aux $\frac{3}{4}$. Faites cuire 30 minutes environ à feu doux, jusqu'à ce que la sauce épaississe. Mélangez de temps en temps.
- 5 Selon le temps de cuisson de vos pâtes, lancez leur cuisson X minutes avant la fin de cuisson de la sauce, pour les égoutter quand la sauce a cuit 30 minutes
Portez à ébullition un grand volume d'eau salée (10 g/1 càs de sel pour 1L d'eau). Faites cuire 150 g de spaghetti ou autres pâtes longues de votre choix, al dente.
Réservez un verre d'eau de cuisson des pâtes. Égouttez-les sans les rincer.
- 6 Hachez les feuilles de 5 brins de persil.
- 7 Quand la sauce a épaissi, ajoutez les spaghetti. Mélangez. Si besoin, ajoutez de l'eau de cuisson des pâtes pour ajuster la consistance de la sauce. Rectifiez l'assaisonnement en sel si besoin.

Ajoutez l'équivalent d' $\frac{1}{2}$ càc de zeste de citron jaune pour réhausser les saveurs.

- 8 Servez sans attendre en ajoutant des câpres et olives fraîches.