

■ ■ Паста «Папарделле Путанеска» з соусом

Проста, але надзвичайно смачна класична італійська страва

Кількість порцій: 4 Час на підготовку: 15 хвилин Час готування: 20 хвилин

- 450 г пасти
- 6 спілих помідорів-сливок
- 60 мл оливкової олії холодного відтиску
- 1 ст. л. орегано
- 1 ч. л. майорану
- ¼ ч. л. подрібненого червоного перцю
- 250 г нарізаних чорних оливок
- 65 г каперсів
- 4 зубки часнику, подрібнені
- 10 філе анчоусів, подрібнених
- 6 тонких скибок сиру «Фонтіна» / «Грюйер» / «Ементаль»

- 1 Помістіть помідори та оливкову олію у маленьку сковорідку чи сотейник і поставте на малий вогонь.
- 2 Скип'ятіть воду для пасти і приготуйте її.
- 3 Повільно додавайте решту інгредієнтів до томатного соусу, перемішуючи все дерев'яною ложкою.
- 4 Подавайте, виклавши згори на приготовану пасту.



Маленький сотейник з кришкою діаметром 19 см



або Сковорідка, що не допускає пригорання, діаметром 25 см з кришкою



8-літрова жаровня з кришкою діаметром 24 см



Вставка з кільцем для приготування пасти