

# SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

Receita adaptada do site [www.giallozafferano.com](http://www.giallozafferano.com)



## INGREDIENTES 4 PORÇÕES

- 400 g spaghetti
- 2 colheres de chá de alcaparras em conserva
- 25 g anchovas em óleo
- 3 dentes de alho descascados
- 3 colheres de sopa de azeite
- 2 latas de 400 g de tomates pelados
- 1 maço de salsa picado
- 1/2 xícara de azeitonas
- 2 pimentas secas picadas
- Sal

## COMO FAZER

1. Coloque as alcaparras em uma peneirinha e lave com água da torneira por alguns minutos para tirar o excesso de sal. Em seguida, seque e pique grosseiramente.
2. Retire os caroços e esmague as azeitonas com a lâmina de uma faca.
3. Cozinhe o espaguete como indicado na embalagem, até estar *al dente*.
4. Em um panela aqueça o azeite e frite os dentes de alho e as pimentas picadas. Adicione os filés de anchova e as alcaparras.
5. Cozinhe, mexendo sempre, por cerca de 5 minutos.
6. Acrescente então os tomates, ligeiramente amassados, misture bem e deixe cozinhar por mais 10 minutos em fogo médio.
7. Retire os dentes de alho e acrescente as azeitonas. Tempere com a salsa picada e acerte o sal.
8. Escorra o *spaghetti* e misture ao molho na panela.
9. Sirva bem quente.

