

ESPAGUETE A PUTANESCA

Ingredientes:

- 400 gramas de espaguete
- 8 filés de anchovas picadas
- 400 gramas de tomates maduros sem pele e picados
- 125 gramas de azeitonas pretas sem caroço
- 5 colheres de sopa de azeite de oliva
- 3 dentes de alho bem picados
- 2 colheres de sopa de alcaparras
- 1 ou 2 pimentas dedo de moça sem semente picadas
- Sal a gosto
- Filés de anchovas para decorar



Modo de preparo:

1. Refogue no azeite, o alho e a pimenta até o alho começar a dourar.
2. Acrescente os filés de anchova e amasse-os com um garfo.
3. Junte os tomates, as azeitonas, o sal e as alcaparras.
4. Mexa bem e corrija o sal se necessário.
5. Deixe cozinhar por 10 minutos.
6. Cozinhe o espaguete, coloque-o numa tigela aquecida e despeje o molho por cima.
7. Decore com anchovas e sirva imediatamente.

Dica: Se alterar a receita eliminando algum ingrediente você não obterá o legítimo espaguete à putanesca.