

# Spaghetti a la putanesca



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 50min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/spaghetti-a-la-putanesca>

## Preparación

Poner a cocinar la pasta mientras se prepara la salsa. Calentar el aceite en una cacerola a fuego medio, y agregar el ajo aplastado y picado. Antes de que se dore, añadir el tomillo, el orégano y el perejil picado.

Remover durante unos segundos e incorporar las anchoas bien picadas con parte del aceite de la lata. Aplastar de nuevo con la cuchara de madera y mezclar. Añadir los tomates pelados con su jugo, las aceitunas negras picadas y las alcaparras. Dejar que todo cocine durante 20 minutos, con la tapa puesta y observando para remover de vez en cuando. Agregar una pizca de azúcar para quitar la acidez del tomate. Chequear de sal y ajuste si es necesario (tenga en cuenta que las anchoas son bastante saladas). Escurrir la pasta una vez cocida y añadirla a la salsa.

Remover un poco y servir. Disfrute! Fuente: Recetin.com

## Ingredientes

- 500 gramo/s Spaghetti
- 600 gramo/s Tomates enlatados
- 4 diente/s Ajo pelados y aplastados
- 4 cucharada/s Aceite de oliva
- 10 Anchoas en aceite de oliva
- 2 cucharada/s Alcaparras
- 4 cucharada/s Aceitunas Negras cortadas a la mitad y sin carozo
- 2 cucharada/s Perejil picado
- 1 cucharadita/s Tomillo
- 1 cucharadita/s Orégano
- 1 poco Sal
- 1 cantidad mínima Azúcar

## Categorías

Un día normal, Italiana, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Familia, Plato Principal



