

Será por recetas



Linguine alla puttanesca

Pastas, Recetas fáciles

 5 Personas

 30 Minutos

 Fácil

 Enviada el 12/01/2012

Ingredientes

- 400 gr. Linguine
- 3 Dientes de ajo
- Cayena molida
- ½ kg. Tomates
- 150 gr. Aceitunas negras
- 1 Ramita perejil picado
- 10 Anchoas en aceite
- 25 gr. Alcaparras
- Aceite y sal

Elaboración

Poner a cocer abundante agua solo con una pizca de sal en una cacerola grande. Añadir los linguine y cocer durante unos minutos retirándolos al dente. Lavar, escurrir y reservar.

En una cacerola, poner aceite a calentar y dorar los dientes de ajo picados. a continuación, añadir las anchoas, las aceitunas picadas, las alcaparras y el tomate troceado. Cocer a fuego lento, con la cacerola tapada hasta que la salsa coja consistencia. Sazonar con un poco de sal y una pizca de cayena molida.

Para servir en la mesa, colocar los linguine en una fuente y bañar con la salsa puttanesca por encima. Espolvorear un poco de perejil bien picado.



Autor receta de Linguine alla puttanesca

JVL .

 245 Recetas publicadas

 Valoración 4/5

 Miembro desde 10/01/2012