

Receta de Tallarines a la Putanesca

20 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para este miércoles os dejo esta receta de **Tallarines con salsa putanesca**, esta es una salsa de origen italiano de la que se escuchan varias versiones pero todas relacionadas con la prostitución en la Edad Media en Italia, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Tallarines o cintas (sobre 300grs)
- Anchoas en aceite (una lata)
- Ajos (dos dientes)
- Perejil fresco
- Orégano
- Alcaparras (dos cucharadas)
- Aceitunas negras deshuesadas
- Tomates rojos (dos o tres, mejor de pera)
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Guindilla (opcional)
- Queso parmesano rallado

Modo de Preparación

1. Escurrir el aceite de la anchoas y picar en trocitos
2. Picar los ajos, el perejil y las aceitunas y rallar los tomates
3. Poner un poco de aceite en una sartén y refreír los ajos y el perejil, que no se doren demasiado, echar la guindilla si os gusta el picante
4. Añadir las anchoas picadas y dejar un minuto, poner un poco de orégano
5. Después echar las alcaparras y las aceitunas, poner un poco de sal y pimienta y dejar unos tres minutos
6. Echar los tomates rallados y remover para mezclar todos los ingredientes, dejar un rato hasta que evapore el líquido que sueltan, ajustar la sal a vuestro gusto
7. Hervir la pasta con un poco de sal y dejarla al dente
8. Escurrir la pasta y colocar en una fuente, mezclar enseguida con la salsa caliente
9. Servir con queso parmesano rallado al gusto y.....buen provecho!!!