

Pâtes à la puttanesca

Ingrédients

Pour 6-8 personnes

- 800g de pâtes
- 1 filet d'huile d'olive
- 120g d'anchois égouttés
- 800ml de tomates concassées en boîte
- 200g d'olives vertes*
- 200g d'olives noires*
- 2 à 3 cas de câpres
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- Poivre
- Piment d'Espelette
- herbes de Provence
- Persil, basilic frais

* *Privilégiez les olives dénoyautées pour cette recette.*

Instructions

Émincez les oignons. Épluchez, dégermez et émincez l'ail. Égouttez et rincez rapidement les anchois.

Faites chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites rissoler les oignons avec l'ail et les câpres quelques minutes.

Pendant ce temps, coupez les olives en deux et émincez les anchois. Ajoutez-les dans la sauteuse. Mélangez. Ajoutez le piment d'Espelette (ou paprika), le poivre et les herbes de Provence. Inutile de saler avec les anchois.

Versez les tomates concassées. Ajoutez le persil frais. Mélangez et laissez mijoter le temps de cuire vos pâtes al dente.

Lorsque les pâtes sont cuites et égouttées, mélangez-les avec la sauce.

A servir chaud, avec un peu de parmesan râpé. C'est délicieux !