



Spaghetti alla puttanesca



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
2 échalotes (finement émincées)
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
50 grammes de chapelure
2 cuillères à soupe de persil plat (ciselé)
50 grammes filet d'anchois (Imperial, roulés aux câpres à l'huile d'olive, coupés grossièrement)
1 cuillère à soupe d'oregano (Ducros)
1 piment rouge (coupé en rondelles)
4 cuillères à soupe d'olives noires
400 grammes de tomates en cubes (Elvea)
500 grammes de spaghetti (Dececco)

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle et ajoutez la moitié de l'échalote émincée et la purée de tomates. Faites revenir à feu doux.
- 2.** Ajoutez la chapelure et faites cuire jusqu'à ce que ce soit croquant.
- 3.** Retirez de la poêle et faites-y revenir le persil plat. Retirez de la poêle et déposez sur du papier essuie-tout.
- 4.** Faites chauffer un généreux filet d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir le reste de l'échalote émincée.
- 5.** Ajoutez les morceaux d'anchois, l'origan et le piment.
- 6.** Ajoutez les olives et le persil.
- 7.** Ajoutez les tomates en cubes et laissez mijoter 15 minutes.



- 8.** Pendant ce temps, cuisez les spaghettis al dente dans de l'eau légèrement salée.
- 9.** Égouttez les pâtes et mélangez-les avec la sauce.
- 10.** Saupoudrez de chapelure poêlée.