



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

HOZZÁVALÓK

- 0,5 l erőlevés
- Olívaolaj
- 2 cikk fokhagyma, meghámozva és apróra vágva
- 4 szardellafilé apróra vágva
- 8 cseresznyeparadicsom, félbevágva
- 10 magozott olívbogyó
- 20 g lecsepegtetett kapribogyó
- 600 g paradicsompüré (passata)
- 180 g spagetti
- Ízlés szerint só
- Egy kis csokor olasz petrezselyem apróra vágva
- 100 g frissen reszelt parmezán sajt (tetszés szerint)

ELKÉSZÍTÉS MÓDJA

1. Forralj fel enyhén sós vizet a 4 literes edényben. Ezután készíts instant erőlevest az 1 literes serpenyőben a csomagoláson található utasítások szerint.
2. Közben melegíts olívaolajat a 3 literes serpenyőben közepes hőfokon. Miután az olaj felforrósodott, tedd bele a fokhagymát, és gyakori kevergetéssel párold üvegesre 10-20 másodperc alatt. Add hozzá a szardellát és a paradicsomot, kevergesd 1 percig, majd add hozzá az olívbogyókat és a kapribogyókat, és kevergesd 20-30 másodpercig. Add hozzá a paradicsompürét, forrald fel, majd lassú tűzön hagyd főni 5 percig. A forrásban lévő szószhoz kis adagokban add hozzá az erőlevest. Ez az utolsó lépés körülbelül 20 percet vesz igénybe.
3. A forrásban lévő sós vízben főzd a spagettit al dente keménységűre, majd csöpögtesd le a spagettit a 4 literes párolóbetétben (ami szűrőként is nagyszerűen használható). Tedd félre a tészta felét a 3 literes keverőtálban.
4. Tedd a főtt spagettit a szószba, és szükség esetén lazítsd fel kissé a tészta főzővizével. Tegyél a tészta mennyiségénél kicsit több szószot a tésztára, és szórd meg petrezselyemmel.

Tálalási javaslat: szórd meg frissen reszelt parmezánnal.