(odc.07) spaghetti putanesca

Przepis z programu Przekręty Jamiego Olivera (odc.7)

trudność: **łatwe**

Składniki
5-7 ząbków czosnku
makaron spaghetti nr 6 – po 100g na osobę
oliwa
sól, pieprz
czarne oliwki – te z pestkami trzeba wydrylować
anchois
kapary
2 puszki pomidorów
3 małe suszone papryczki chilli
suszone oregano
świeża bazylia
natka pietruszki

Przygotowanie
Obrać i posiekać czosnek. Na rozgrzaną patelnię wlać 3-4 łyżki oliwy. Na niewielkim ogniu podsmażyć czosnek. Dodać garść odsączonych kaparów i oliwki bez zalewy. W posolonej wodzie ugotować makaron al dente (6-8 minut). Na patelnię włożyć anchois bez oliwy z puszki.
Dodać 3-4 papryczki chilli i łyżkę oregano. Posiekać pomidory w puszce i przełożyć na patelnię. Gotować na wolnym ogniu ok. 10 minut. Odcedzić makaron, zostawiając na dnie trochę wody po gotowaniu, żeby nie był suchy. Wymieszać w tym samym garnku makaron z kilkoma łyżkami sosu, podawać posypany ziołami i parmezanem. Pozostały sos można przechowywać przez kilka tygodni w zamkniętych słoikach.

© Jamie Oliver 2002