



Pasta Puttanesca

Til 4 personer

Det du skal bruge:

- 500 g. rigatoni-pasta
- ½-1 bundt persille
- 2 fed hvidløg
- 4 spsk. udstenede sorte oliven
- 3-4 saltede ansjosfileter
- 2 spsk. kapers
- 1 dåse hakkede tomater med basilikum

Tjek, at du selv har:

- Olivenolie
- Salt
- Evt. tørrede chiliflager

- 1 Sæt en gryde vand over til pastaen. Salt vandet, så det er lige så salt som tårer.
- 2 Skyl persillen, hak den fint, og sæt den til side. Pil hvidløget, og hak det fint.
- 3 Dræn olivenene, og hak dem groft. Dræn ansjoserne for olie. Skyl kapersene for salt, og hak dem groft.
- 4 Vælg en stor pande (evt. en sauterpande, hvis du har det) til at lave saucen, da pastaen skal vendes i den. Sæt panden på middel varme, tilsæt 4-6 spsk. olivenolie, hvidløget og ansjosfileterne. Steg det hele, uden at hvidløget tager farve, 2-3 min.
- 5 Kom kapers, oliven og evt. lidt chili på panden. Steg kapers og oliven 1-2 min., så alle smagene trækker ud i olivenolien.
- 6 Hæld tomaterne på panden, og rør rundt. Lad saucen simre videre.
- 7 Kog pastaen til den er 'al dente', dvs. den stadig har lidt bid. Saucen må gerne tykne, mens pastaen koger.



- 8 Smag på saucen, og krydr med salt, hvis den har brug for det.
- 9 Når pastaen er næsten færdig, løftes den op af gryden, og kommes i saucen (det gør ikke noget, hvis der hænger lidt vand ved).
- 10 Vend pastaen i saucen, så pastaen bliver dækket. Hvis saucen er meget tyk, kan du tilføje lidt kogevand fra pastaen.

Servering

Drys persillen over retten, og vend en sidste gang.
Server spaghetti puttanesca i dybe tallerkener.