

■ ■ Pappardelle Puttanesca

Egyszerű, de finom olasz klasszikus

4 adag Előkészítési idő: 15 perc Főzési idő: 20 perc

- 450 g szélesmetélt tészta
- 6 érett szilvaparadicsom
- 60 ml extraszűz olívaolaj
- 1 evőkanál oregano
- 1 teáskanál majoránna
- ¼ teáskanál őrölt pirospaprika
- 250 g aprított fekete olajbogyó
- 65 g kapribogyó
- 4 gerezd zúzott fokhagyma
- 10 szardellafilé aprítva
- 6 vékony szelet ementáli sajt

- 1 A paradicsomot az olívaolajjal kicsi vagy nagy serpenyőbe tesszük és megpároljuk.
- 2 Vízet forralunk, és kifőzzük a tésztát.
- 3 A paradicsommártáshoz apránként hozzáadjuk a többi hozzávalót, fakanállal kevergetve.
- 4 A mártást a kifőtt tészta alá öntjük és tálaljuk.



Amire
szükség
van



25 cm-es
Tapadásmentes edény
fedővel

vagy



Kis serpenyő
fedővel



8 literes holland sütő
fedővel



Tésztastrőbetét