



СПАГЕТТИ ПУТТАНЕСКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- бульон – 0,5 л
- оливковое масло
- 2 зубчика чеснока – очистить и мелко нарубить
- 4 филе анчоусов – мелко нарезать
- 8 помидоров черри – разрезать пополам
- 10 маслин без косточек
- 20 г каперсов
- 600 г пассаты
- 180 г спагетти
- соль по вкусу
- небольшой пучок итальянской петрушки – мелко нарезать
- 100 г сыра пармезан – натереть на мелкой терке (по желанию)

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Налейте в 4-литровую кастрюлю воду, слегка подсолите ее и поставьте на огонь. В 1-литровой кастрюле приготовьте бульон по инструкции на упаковке.
2. Тем временем в 3-литровой кастрюле разогрейте оливковое масло на среднем огне. Когда масло разогреется, выложите в него чеснок и обжарьте его, помешивая, в течение 10–20 секунд, пока он не начнет издавать аромат. Добавьте анчоусы и помидоры. Обжарьте их в течение 1 минуты, постоянно помешивая. Затем добавьте оливки и каперсы и обжарьте их в течение 20–30 секунд. Не забывайте постоянно помешивать! Добавьте пассату, доведите смесь до кипения и проварите ее в течение 5 минут. Влейте в кипящий соус сразу весь бульон. Оставьте смесь вариться на 20 минут.
3. Когда подсолонная вода закипит, отварите спагетти до степени готовности al dente, затем откиньте спагетти на емкость для готовки на пару – она отлично работает как дуршлаг. Половину воды, в которой варились спагетти, перелейте в 3-литровую емкость для смешивания.
4. Выложите готовые спагетти в соус и при необходимости разбавьте его водой, оставшейся от варки спагетти. Полейте небольшим количеством соуса сверху и украсьте петрушкой. Готово!

По желанию блюдо можно посыпать тертым пармезаном.