



СПАГЕТІ ПУТАНЕСКА

ІНГРЕДІЄНТИ

- бульйон – 0,5 л
- оливкова олія
- 2 зубки часнику – очистити і нарізати скибочками
- 4 філе анчоусів – дрібно нарізати
- 8 помідорів чері – розрізати навпіл
- 10 маслин без кісточок
- 20 г каперсів
- 600 г пасати
- 180 г спагеті
- сіль за смаком
- невелика пучка італійської петрушки – дрібно нарізати
- 100 г сиру пармезан – натерти на дрібній тертушці (за бажанням)

СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ

1. Налийте в 4-літрову каструлю воду, злегка підсоліть її і поставте на вогонь. В 1-літровій каструлі приготуйте бульйон згідно з інструкцією на упаковці.
2. Тим часом у 3-літровій каструлі розігрійте оливкову олію на середньому вогні. Коли олія розігріється, викладіть в неї часник і обсмажте його, помішуючи, протягом 10–20 секунд, поки він не почне видавати аромат. Додайте анчоуси і помідори. Обсмажте їх протягом 1 хвилини, постійно помішуючи. Потім додайте оливки з каперсами і обсмажте їх протягом 20–30 секунд. Не забувайте постійно помішувати! Додайте пасату, доведіть суміш до кипіння і проваріть її протягом 5 хвилин. Влийте у киплячий соус відразу весь бульйон. Залиште суміш варитися на 20 хвилин.
3. Коли підсолена вода закипить, відваріть спагеті до ступеня готовності al dente, потім відкиньте спагеті на ємність для готування на парі – вона відмінно замінює друшляк. Половину води, в якій варилися спагеті, перелийте в 3-літрову ємність для змішування.
4. Викладіть готові спагеті в соус і за необхідності розбавте його водою, що залишилася від варіння спагеті. Полийте невеликою кількістю соусу зверху і прикрасьте петрушкою. Готово!

За бажанням страву можна посипати тертим пармезаном.