

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

INGREDIENTES

- 1 pacote de espaguete grano duro (ou qualquer massa longa de sua preferência)
- 4 tomates picados
- 3 dentes de alho amassado
- 1/2 xícara (chá) de azeitonas picadas
- 40 g de filés de anchova em conserva
- 1/2 xícara (chá) de salsinha picada
- 1/2 pimenta vermelha picada sem sementes
- 1/4 xícara (chá) de azeite de oliva
- 1 colher (sobremesa) de alcaparras (opcional)

MODO DE PREPARO

Frite o alho, pimenta e anchovas no azeite até as anchovas derreterem.

Coloque as azeitonas pretas e frite mais 1 minuto.

Acrescente os tomates e 1/2 xícara (chá) de água e deixe apurar por 8 minutos (tempo em que a massa leva para cozinhar al dente).

Em uma travessa despeje o molho por cima da massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18931-spaghetti-alla-puttanesca.html>