

Paste puttanesca

written by Andreea



Paste puttanesca sunt paste spaghetti cu masline, capere si ansoa intr-un sos de rosii delicios, presarate cu patrunjel proaspat.

Denumirea acestor paste vine de la sosul specific, care are la baza mai multe povesti amuzante :). Una dintre povesti ar fi ca sosul isi are originile in bordelurile din trecut din zona Napoli unde doamnele de companie si-ar fi hranit clientii cu o astfel de mancare. Sunt si alte povesti referitoare la aceste paste, insa eu zic sa ne oprim aici cu povestile si sa discutam despre reteta :).

In general, acest fel de mancare se face cu paste lungi spaghetti, insa nu gresiti daca folositi si alt fel de paste. Sosul este cel care conteaza cel mai mult! La aceste paste veti observa ca am folosit ingrediente mai putin obisnuite precum ansoa din conserva, capere si masline. Va asigur ca nu veti simti gust sau miros de peste in acest sos! Ansoa este doar pentru a potentia gustul sosului!



Paste puttanesca

Eu am folosit pastele din grau dur de la Baneasa si au iesit perfect! Pe blog mai puteti gasi si alte retete de paste precum: Paste alla Norma, paste cu portocale si pesto, paste cu sfecla.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 200 g paste din grau dur Baneasa
- 3 catei usturoi
- 50 ml ulei de masline
- $\frac{1}{2}$ lingurita fulgi ardei iute
- 3 fileuri ansoa din conserva
- 1 lingurita capere murate
- 70 g masline Kalamata
- 600 g rosii din conserva
- Sare si piper proaspat macinat
- Patrunjel proaspat



Pregatiti sosul: intr-o tigaie incingeti uleiul de masline. Adaugati usturoiul tocat felii subtiri si amestecati cateva secunde pana ce usturoiul devine usor auriu si capata miros placut. Adaugati caperele, maslinele si fulgii de ardei, sotati rapid.



Desfaceti conserva de ansoa, luati 3 fileuri si puneti-le in sosul din tigaie. Cu ajutorul unei spatule zdrobiti bine fileurile pana ce se dezintegreaza si devin ca o pasta. Amestecati totul bine, apoi adaugati rosiile din conserva.



Zdrobiti bine rosiile, condimentati cu sare si piper. Lasati totul sa fiarba la foc mic pana pregatiti pastele.

Fierbeti pastele: Intr-o oala incapatoare turnati apa si puneti 2 lingurite de sare, aduceti la punctul de fierbere. Cand apa a dat in clocot, adaugati pastele si amestecati pentru ca pastele sa fie complet acoperite de apa.



Lasati sa fiarba pana ce pastele devin al dente, aproximativ 7 minute.



Scoateti pastele din oala si adaugati-le in tigaie peste sos.



Amestecati totul bine pentru ca toate ingredientele sa se intreprunda bine.



Puneti pastele pe o farfurie impreuna cu sos, capere si masline.



Paste puttanesca
La final presarati patrunjel proaspat.



Paste puttanesca
Serviti imediat alaturi de un pahar de vin alb.



Paste puttanesca
Sunt delicioase!



Paste puttanesca
Enjoy!