

# Spaghettis alla puttanesca



30min



4 pers.

## Ingrédients

- 1 boîte de filets d'anchois
- 400g de spaghetti
- 400g de tomates pelées
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 20g d'olives noires
- Basilic
- Persil
- Sel, poivre

## Réalisée avec



## Préparation

- Faire bouillir une grande casserole d'eau salée pour cuire les spaghettis.
- Dans une poêle à feu moyen, ajouter l'huile d'olive, l'ail et l'oignon ciselé, ainsi que les anchois émiettés.
- Faire revenir jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.
- Ajouter les tomates pelées, les olives noires dénoyautées et coupées en morceaux, les câpres, quelques feuilles de basilic et de persil hachées, et faire cuire pendant 10 à 15 minutes.
- Ajouter du sel et du poivre à votre convenance.
- Cuire les spaghettis dans l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient al dente.
- Égoutter les spaghettis et les ajouter à la sauce dans la poêle.
- Mélanger le tout et servir immédiatement.