

ESPAGUETI A LA "PUTTANESCA"

Ingredients:

- . 400g d'espagueti
- . 400g de tomàquet
- . una cullerada de tàperes
- . olives negres
- . 4 filets d'anxova
- . sal, pebre i oli
- . tres grans d'all, julivert, dues guindilles



Preparació:

. Picar els alls el julivert i la guindilla i posar-ho a coure en una cassola amb oli. Deixar-ho un minut i afegir-hi el tomàquet pelat i picat amb una mica de sal i sucre. Deixar-ho coure uns vuit minuts i afegir-hi les tàperes, les anxoves picades i les olives negres sense os. Deixar-ho bullir uns moments.

. Posar al foc una cassola amb aigua, una fulla de llor, un raig d'oli i sal. Quan arrenqui el bull posar-hi els espaguetis sencers o partits per la meitat. Deixar-ho coure uns 15 minuts, dependrà del tipus de pasta. Escórrer-los i barrejar-ho amb la salsa que hem preparat abans. Per damunt s'hi pot posar parmesà ratllat.

DIFERENTS MANERES DE FER LA PASTA.

Un cop bullida la pasta (espagueti, tellerines, macarrons llaços etc) l'escorrem i podem preparar-la de diferents maneres.

A la Carbonara

Necessitem :

- .8 talls de beicon
- . 4 ous
- .Formatge ratllat
- . 200 gr llet



Amb crema de patata

Necessitem ;

- .2 patates bullides
- . 200 gr de llet
- .50 gr de mantega o oli
- . sal , pebre

Formatge ratllat

Triturem tots aquests ingredients amb el mini pimer fins que quedi una crema lleugera rectificant de llet o d'aigua de bullir la patata si cal

Amb xampinyons i tonyina

Necessitem:

- .2 grans d'all
- 125 gr de xampinyons
- tonyina
- 1 llauna de tomàquet
- 1 ceba picada
- 2 llaunes de tonyina
- Aufàbrega

