

Spaghetti Puttanesca

Antal personer: 4

Ingredienser

500 g spaghetti

½-1 knippe persilja

2 vitlöksklyftor

4 msk kärnfria svarta oliver

3-4 saltade ansjovisfiléer

2 msk kapris

1 burk krossade tomater med basilika

Dessutom: Olivolja, salt, eventuellt chiliflakes

1. Koka upp en kastrull med rikligt saltat vatten till pastan.
2. Skölj persiljan, finhacka och ställ åt sidan. Skala vitlöksklyftorna och finhacka dem.
3. Häll av oliverna och hacka dem grovt. Häll av oljan från ansjovisen. Skölj av saltet från kaprisen och grovhacka dem.
4. Ta en stor stekpanna (eventuellt en sautépanna om du har det) att göra såsen i eftersom pastan måste vändas i den. Sätt den på medelvärme, tillsätt 4-6 msk olivolja, vitlök och ansjovisfiléer. Stek allting utan att vitlöken får färg, i ca 2-3 min.
5. Tillsätt kapris, oliver och eventuellt lite chili i stekpannan. Stek kapris och oliver i ca 1-2 min så att alla smaker kommer fram.
6. Häll på de krossade tomaterna i stekpannan och rör om. Låt såsen fortsätta sjuda.

7. Koka pastan tills den är "al dente", d.v.s att den fortfarande har lite tuggmotstånd.
Såsen får gärna tjockna medan pastan kokar.
8. Provsma såsen och smaka av med salt om det behövs.
9. När pastan nästan är färdig, lyft upp den ur kastrullen och lägg ner i stekpannan med såsen (det gör inget om det kommer med lite vatten).
10. Vänd ner pasta i såsen så att pastan täcks. Om såsen är väldigt tjock kan du spä ut den med kokvatten från pastan.

Servering: Strö persilja över rätten och vänd den en sista gång. Servera spaghetti Puttanesca i djupa tallrikar.