

Courte description : Cette sauce classique, vous fera parcourir l'Italie en quelques minutes !
Laissez vos papilles voyager à travers cette recette.



Pâte Puttanesca

Plat principal



Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Ingrédients : 2 c.a. soupe d'huile à l'ail Jepily
3 gousses d'ail hachées
1 boîte (10oz) d'olives Calamata égouttées
1 boîte tomates broyées
2 filets d'anchois hachés finement
1 c.a. soupe de jalapenos marinés Jepily hachés finement
2 c.a. soupe de câpres égouttées
½ c.a. thé d'assaisonnement Jepily
¼ tasse de persil frais haché
1 lb de pâte au choix

Préparation : Faire bouillir de l'eau salée pour les pâtes et les mettre dans l'eau 10 minutes avant la fin de cuisson de votre sauce.

Dans une grande poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'ail. Ajouter les olives, les tomates, les anchois, les câpres, l'assaisonnement et le persil. Porter à ébullition à feu vif puis baisser le feu et laisser mijoter à découvert, pendant 30 minutes. Retirer du feu et incorporer les jalapenos marinés et bien mélanger.

Il ne vous reste qu'à mettre la sauce sur les pâtes et servir.

Recette offerte par : *Lyne de Jepily*

Bon Appétit !