



# Rigatoni puttanesca

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

25 ml d'huile d'olive  
150 g oignon rouge,  
finement haché  
30 g de câpres,  
6 filets d'anchois, hachés  
1 piment rouge  
4 gousses d'ail, écrasées  
75 g de concentré de  
tomates  
800 g de tomates  
concassées  
20 g de sucre en poudre  
50 g. d'origan frais  
finement haché  
200 g d'olives noires  
dénoyautées  
25 g de persil frais, haché  
900 g de pâtes rigatoni  
séchés

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Faites chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Ajoutez l'oignon. Cuire en remuant de temps en temps, pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon ramollisse. Ajoutez les câpres, les anchois, le piment et l'ail. Cuire pendant 1 minute
- à ajouter le concentré de tomates. Cuire en remuant pendant 1 minute. Ajouter la tomate, la moitié d'une tasse d'eau froide et le sucre.
- Portez à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
- Ajoutez l'origan, les olives et le persil. Assaisonner de sel et de poivre.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, en suivant les instructions du paquet, jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Les égoutter.
- Servir la sauce mélangée aux pâtes.
- Servez avec un bol de parmesan ou de pecorino râpé.