



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.