

## SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

I LOVE ITALY BLOG PRO GRAN MORAVIA



© I love Italy

### Suroviny

**250 g těstovin spaghetti**  
**1 – 2 lžíce italských kapary**  
4 plátky ančoviček  
**černé olivy**  
**sůl**  
pepř

**extra panenský olivový olej**  
**350 ml rajčatového protlaku**  
(nebo čerstvá rajčata)  
pálivá chilli paprička (stačí trošku)  
**sýr Gran Moravia na posypání**  
2 – 3 stroužky česneku

**Spaghetti alla puttanesca je naprosto skvělý recept, který pochází z oblasti regionu Lazio (Řím) a Campania (Neapol). Základem receptu je pár jednoduchých surovin, který najdete kdekoliv v ČR úplně bez problémů, jsou to hlavně kapary, ančovičky a černé olivy. Recept pro 2 osoby.**

### Příprava:

Dejte osmahnout oloupaný a rozmáčknutý česnek a nakrájenou chilli papričku na olivovém oleji (cca 4 lžíce). Přidejte ančovičky a smažte je, dokud se na pánvi nerozpustí. Potom přidejte odepckované olivy nakrájené na plátky a kapary. Zalijte rajčatovým protlakem (čerstvými rajčaty), přikryjte pokličkou a nechte bublat na mírném ohni. Dejte vařit vodu na těstoviny, osolte ji (nejlépe hrubou mořskou solí). Do vroucí vody dejte těstoviny. Pokud vám omáčka začne vysychat, můžete čas od času přidat trochu vody z těstovin. Omáčku případně dochuťte solí a pepřem. Hotové těstoviny „al dente“ zcedte a smíchejte s omáčkou. Podávejte posypané sýrem (kdo má rád) a třeba s nějakým moc dobrým bílým vínem.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



PŘÍPRAVA



VAŘENÍ



NÍZKÁ OBTÍŽNOST