

## 47.- Espaguetis Puttanesca

<http://www.receptesdelaquima.cat/Inici/espaguetis%20puttanesca.html>

Aquesta recepta l'havia fet molt sovint fa anys però, de cop i volta, vaig deixar de fer-la sense cap raó concreta. L'altre dia, passejant pel mercat del poble vaig veure un cossi ple d'olives negres "mortes" i em va venir al cap que tenia aquesta recepta apuntada a la llibreta de la cuina. En vaig comprar unes quantes i vaig decidir tornar a fer-la i vaig comprovar que la combinació d'un bon sofregit amb anxoves i aquestes olives dona com a resultat una salsa molt original i boníssima.

### Ingredients per a 6 persones

450 g d'espaguetis

8 anxoves grans

100 g d'olives negres "mortes"

3 allets

6 cullerades soperes de sofregit de tomàquet i ceba

6 cullerades de postres de parmesà ratllat (opcional)

2 branquetes de julivert

Oli d'oliva

Sal

### Elaboració

Tallar les anxoves a trossos petits. Treure els pinyols de les olives i trinxar-les.

Tallar els allets també a trossos ben petits, fregir-los i afegir-hi el sofregit (veure la preparació en aquest blog), les olives i les anxoves juntament amb un raig d'aigua. Si no teniu el sofregit de ceba i tomàquet preparat, podeu posar-ne un dels que ja venen fet al supermercat. Deixar-ho coure tot junt durant 5 min. Afegir-hi el julivert trinxat i coure-ho 5 min més.

Coure els espaguetis i barrejar-los amb la salsa. Servir-ho ben calent. Opcionalment s'hi pot posar per sobre una cullerada de postres de formatge parmesà ratllat.