



Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

Penne Puttanesca

Recette proposée par :

Yasmina du blog Une liyaas de bonnes choses

Temps de préparation et cuisson : 30 minutes

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500g de penne
- **80 ml d'huile d'olive goût intense**
- 1 c. à c. de paprika
- 3 gousses d'ail écrasées
- 950g de tomates hachées grossièrement
- 200g d'olives noires dénoyautées
- 8 filets d'anchois égouttés et grossièrement hachés
- 65g de câpres rincés et égouttés
- ½ botte de persil plat grossièrement hachée
- 2 c. à s. de basilic coupé en lanières



Préparation :

- Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée selon les instructions du paquet.
- Pendant ce temps, faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle et faites revenir l'ail jusqu'à ce qu'il embaume.
- Ajoutez le paprika et les tomates et laissez cuire 5 minutes.
- Ajoutez les olives, les anchois, les câpres, le persil et le basilic, prolongez la cuisson de 5 minutes, jusqu'à épaississement de la sauce.
- Egouttez les pâtes et remettez les dans la casserole y versez la sauce et remuez délicatement.
- Servez chaud.