

## ПАСТА „ПУТАНЕСКА“

Паста „Путанеска“ е богата на вкус италианска рецепта със сос, пълен с ароматни съставки като маслини, каперси, много чесън и аншоа.

### Необходими продукти

- 1 пакет спагети от натурална пшеница (500 г)
- 6 с.л. зехтин
- 3-4 скилидки чесън
- 100 гр аншоа
- 120 гр каперси
- 700 гр смлени домати
- 200 гр маслини „Каламата“ без костилка
- 3-4 стръка пресен босилек
- пармезан за поръсване



### Начин на приготвяне

Сварете спагетите, като спазвате инструкциите на етикета.

За приготвянето на соса нарежете чесъна на ситно, а аншоата на по-едро. Запържете ги заедно с отцедените каперси в тиган за около 2-3 минути на средна степен на котлона.

Добавете домати. Гответе 2-3 минути. Нарезете маслините на колелца и ги добавете към доматиите. Гответе още 1 минута, докато овкусят соса. Прибавете нарязания на ситно босилек.

Отцедете сварените спагети добре и ги сложете в тигана. Добавете и 2-3 черпака от водата, в която пастата се е варила. Продължете да готвите още 2-3 минути при постоянно бъркане, докато спагетите поемат част от соса и се овкусят.

Сервирайте пастата в подходяща чиния и поръсете с пармезан.

Сосът е подходящ и за другите видове паста, предлагани от „Земята на траките“.

Добър апетит!