

PENNE ALLA PUTTANESCA

Une sauce très goûteuse, excellente avec les tomates fraîches en saison, les tomates italiennes (San Marzano) en boîte ou les tomates cerises en boîte.

Au goût très relevé, cette recette traditionnelle est excellente servie sur des penne et accompagnée d'un bon vin.

Ingrédients:

450 g de pâtes (penne lignées cuites dans l'eau salée)

Pour la sauce:

1 c. à soupe d'huile d'olive première pression
1 piment fort ou une pincée de piment séché et broyé
7 gousses d'ail
1 oignon haché
1 boîte de filets d'anchois (10 à 12 filets) égouttés
2 c. à table de câpres
4 tasses de tomates italiennes (légèrement broyées)
¾ tasse d'olives noires dénoyautées et coupées en rondelles
Persil, basilic
½ c. à thé de piment d'Espelette broyé (optionnel)
Sel et poivre

Dans un poêlon à fond épais faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile pendant environ 2 minutes.

Ajouter les tomates et graduellement les autres ingrédients.

Cuire environ 15 minutes à découvert.

Verser sur des pâtes cuites dans l'eau salée et saupoudrer de persil et de basilic.

Trucs:

S'assurer que l'ail ne soit pas brûlé, seulement doré, car la sauce aura un goût amer.

Si on utilise des tomates fraîches, les blanchir pendant 2 à 3 minutes, les passer à l'eau froide, les peler et les broyer légèrement au robot culinaire.

Si on utilise des tomates qui ont beaucoup d'eau, les couper dans le sens de la largeur et presser pour en faire sortir le jus et les graines car autrement la sauce sera trop liquide.

Il y a beaucoup de réticence envers les anchois; à la cuisson les anchois se défont et on n'aura alors que le bon goût mais on ne verra pas le poisson.

Ne pas ajouter l'huile des anchois à la sauce car alors elle serait trop salée.

Pour cette recette le fromage n'est pas à l'honneur; avec tous ces ingrédients la sauce a assez de goût et le fromage viendrait cacher les saveurs.

Variation:

On peut aussi servir cette sauce pour accompagner une viande.

On peut ajouter à la sauce des morceaux de thon en boîte ou des palourdes.

Buon appetito!