

■ ■ Pappardella Puttanesca (Makarna)

Basit fakat lezzetli bir İtalyan klasiği

4 porsiyon Hazırlama Süresi: 15 dakika Pişirme Süresi: 20 dakika

- 450 gr Pappardella (Şerit) makarna
- 6 olgun Roma/plum (kiraz - çeri) domates
- 60 ml ekstra natürel zeytinyağı
- 1 çorba kaşığı oregano (keklik otu)
- 1 çorba kaşığı mercanköşk
- ¼ tatlı kaşığı toz veya pul kırmızıbiber
- 250 gr çekirdeği çıkarılmış, parçalara ayrılmış siyah zeytin
- 65 gr kapari
- 4 diş kıyılmış sarımsak
- 10 doğranmış ançüez fileto
- 6 ince dilim Fontina/Gruyère/Emmental peyniri / sert peynir

- 1 Domatesleri ve zeytinyağını küçük bir kızartma tavasına veya sote tavasına koyun ve pişirin.
- 2 Makarna için biraz su kaynatın ve makarnayı pişirin.
- 3 Kalan malzemeyi tahta bir kaşıkla karıştırarak yavaşça domates sosuna ekleyin.
- 4 Pişmiş makarnanın üzerine dökerek servis yapın.



İhtiyacınız olan gereç



Junior Kapaklı
Sote Tavası

veya



25 cm Yapışmaz
Tava



8 Litrelik Tencere



Halkalı Makarna
Tencere