

Spaghete cu sos de roșii și anșoa

— Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

2 linguri	Ulei de măsline
2 fileuri	Anșoa marinate în ulei
3 căței	Usturoi, tocați mărunt
800 g	Roșii decojite la conservă
1.5 linguriță	Verdețuri italiene
200 g	Anșoa proaspăt, curățat
350 g	Spaghete
	Parmezan, pentru servire

Pregătire

1. Încingeți uleiul de măsline într-o tigaie sau într-o cratiță. Adăugați fileurile de anșoa marinate și usturoiul și gătiți timp de aproximativ 1 minut. Adăugați roșiile din conservă și amestecul de ierburi italiene Kotányi și fierbeți aproximativ 30 de minute, amestecând din când în când și zdrobind roșiile cu o lingură. Cu cinci minute înainte de finalul timpului de gătire, adăugați anșoa proaspăt și continuați prepararea.
2. În timp ce sosul fierbe, puneți la fiert o oală mare cu apă. Adăugați o cantitate generoasă de sare și fierbeți spaghetele conform instrucțiunilor de pe ambalaj, până devin al dente. Scurgeți-le bine.
3. Gustați sosul și adăugați puțin zahăr, dacă doriți. Adăugați spaghetele împreună cu aproximativ 100 ml din apa în care au fiert pastele și amestecați bine. Luați vasul de pe foc și serviți cu parmezan proaspăt ras și piper negru proaspăt măcinat.