



Spaghetti z sosem pomidorowym i anchois

🕒 45–50 Min   

Przygotowanie

- 1 Rozgrzej oliwę z oliwek na patelni lub w szerokim rondlu. Dodaj marynowane anchois oraz czosnek i smaż przez około 1 minutę. Następnie dodaj pomidory z puszki i mieszankę ziół włoskich Kotányi. Gotuj przez około 30 minut, od czasu do czasu mieszając i rozgniatając pomidory łyżką. Na 5 minut przed końcem gotowania dodaj świeże anchois i gotuj dalej.
- 2 W międzyczasie zagotuj dużą ilość wody w garnku. Dodaj sporą szczyptę soli i ugotuj spaghetti zgodnie z instrukcją na opakowaniu, aż będzie al dente. Odcedź.
- 3 Spróbuj sosu i w razie potrzeby dodaj odrobinę cukru. Dodaj ugotowane spaghetti oraz około 100 ml wody z gotowania makaronu i dokładnie wymieszaj. Zdejmij z ognia i podawaj ze świeżo startym parmezanem oraz świeżo mielonym czarnym pieprzem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

2 łyżki	Oliwa z oliwek
2 szt	Filety anchois marynowane w oleju
3 szt	Ząbki czosnku, drobno posiekane
800 g	Pomidory krojone z puszki (lub całe obrane)
1.5 łyżeczki	♦ Ziola Włoskie mieszanka przypraw
200 g	Świeże anchois, oczyszczone
350 g	Spaghetti
	Świeżo starty parmezan, do podania

