



SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA

AINESOSAT

- 0,5 l lihalientä
- Oliiviöljyä
- 2 valkosipulinkynttä kuorittuna ja ohueksi viipaloituna
- 4 anjovisfileetä silputtuna
- 8 kirsikkatomaattia halkaistuna
- 10 kivetöntä mustaa oliivia
- 20 g valutettuja kapriksia
- 600 g passata-tomaattisoseetta
- 180 g spagettia
- Suolaa maun mukaan
- Pieni nippu tuoretta italialaista persiljaa silputtuna
- 100 g parmesaanijuustoa vasta raastettuna (valinnainen)

VALMISTUS

1. Kiehauta miedosti suolattu vesi 4 l kattilassa. Valmista sitten lihaliemi 1 l kasarissa pakkauksen ohjeiden mukaisesti.
2. Kuumenna sillä välin oliiviöljy 3 l kasarissa keskilämmöllä. Kun se on kuumaa, lisää valkosipuli ja sekoita noin 10–20 sekuntia tuoksuvaksi. Lisää anjovikset ja tomaatit ja sekoita 1 minuutti. Lisää sitten oliivit ja kaprikset, sekoita 20–30 sekuntia. Lisää passata, anna kiehua hiljalleen ja kypsennä 5 minuuttia. Lisää tilkka lihalientä kerrallaan, kun kastike kiehuu hiljalleen. Tämä viimeinen vaihe kestää noin 20 minuuttia.
3. Kun suolavesi kiehuu, keitä spagetti al denteksi, ja valuta sitten spagetti 4 litran Stock Pot Steamerissä – se toimii mainiosti lävikkönä – ja laita puolet pastavedestä 3 l sekoituskuuhon.
4. Lisää keitetty spagetti kastikkeeseen ja auta sitä tarvittaessa irtomaan tilkalla pastavettä. Tarjoile lisäämällä hieman kastiketta päälle ja koristelemalla persiljalla.

Valinnainen tarjoiluohdotus: ripottele päälle vasta raastettua parmesaania.