



Pappardelle alla puttanesca

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron pappardelle (szerokie wstążki) - 300 gramów
- filety anchois - 9 sztuk
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- pomidory - 2 sztuki
- kapary - 1 łyżka
- czarne oliwki bez pestek - 1 szklanka
- zielone oliwki bez pestek - 1 szklanka
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- pokrojona w paseczki bazylija (kilka listków) - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 2 łyżki
- oliwa z oliwek - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Ugotuj makaron na sposób al dente w dużej ilości wody.
2. Rozdrobnij czosnek i podsmaż go na oliwie przez 1 minutę. Pomidory pokrój w kostkę i dodaj do czosnku wraz z anchois, kaparami oraz oliwkami, po czym chwilę razem podsmaż.
3. Przygotuj Fix Spaghetti Napoli Knorr według przepisu na opakowaniu, zalej nim całość i gotuj jeszcze parę minut.
4. Dodaj posiekaną bazylię, natkę pietruszki i makaron, następnie dokładnie wymieszaj i podawaj na dużych talerzach.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl