



## СПАГЕТИ А ЛА ПУТАНЕСКА

### СЪСТАВКИ

- 0,5 л бульон
- зехтин
- 2 скилидки чесън, обелени и нарязани на ситно
- 4 нарязани филета от аншоа
- 8 разполовени чери домати
- 10 гр. черни маслини без костилки
- 20 гр. изцедени каперси
- 600 гр. доматино пюре
- 180 гр. спагети
- сол на вкус
- Малка връзка пресен италиански магданоз, нарязан
- 100 гр. прясно настърган пармезан (по избор)

### НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

1. Сложете леко подсолена вода да заври в 4-литровата тенджера. След това пригответе инстантен бульон в 1-литровата тенджера съгласно инструкциите на опаковката.
2. През това време загрейте зехтин на умерен огън в 3-литровата тенджера. Щом се загрее, добавете чесън и бъркайте около 10-20 секунди докато усетите аромата. Добавете аншоа и домати, разбърквайте 1 минута, след което добавете маслините и каперсите; разбъркайте 20-30 секунди. Добавете доматино пюре; след като заври леко, оставете така 5 минути. Добавяйте постепенно по малко бульон, докато сосът още къкри. Тази последна стъпка би трябвало да отнеме около 20 минути.
3. Щом подсолената вода заври, сварете спагетите до степен на готовност "ал денте", след което ги отцедете в тенджерата за многоетажно готвене на пара 4 литра - върши чудесна работа като решето - и запазете половината от водата от пастата в 3-литровата купа за смесване.
4. Добавете готовите спагети в соса и го разрежете с малко от водата от пастата, ако е необходимо. Сервирайте с повечко сос отгоре и гарнирайте с магданоз.

Предложение за сервиране по избор: поръсете с прясно настърган пармезан.