

Mezzi Rigatoni Puttanesca



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de Mezzi rigatoni
Grisspasta Artisanal

1/3 tasse et 1 c. à soupe d'huile d'olive
extra vierge

4 à 6 filets d'anchois, coupés
en morceaux

1/2 c. à thé d'ail finement haché

3 tasses de tomates entières pelées
en boîte, avec leur jus, coupées
grossièrement en morceaux

Sel

2 c. à thé d'origan frais finement
haché ou 1/2 c. à thé d'origan sec

2 c. à soupe de câpres

8 à 10 olives Calamata, dénoyautées
et coupées en tranches

PRÉPARATION

1) Mettre toute l'huile d'olive (sauf 1 c. à soupe) et les anchois dans une grande poêle à frire à feu moyen et mélanger avec une cuillère de bois jusqu'à ce que les anchois se dissolvent.

2) Ajouter l'ail; cuire pendant 15 secondes, en prenant soin de ne pas le faire brunir.

3) Augmenter l'intensité du feu à moyen-vif et ajouter les tomates et une pincée de sel. Lorsque la sauce commence à bouillir, réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à ce que les tomates soient réduites et séparées de l'huile, soit 20 à 40 minutes selon la taille de la poêle. Retirer du feu et mettre de côté.

4) Amener 4 litres d'eau à ébullition dans une grande casserole ou marmite; ajouter une cuillère à soupe de sel et les pâtes, et agiter jusqu'à ce que celles-ci soient submergées.

5) Lorsque les pâtes sont à mi-cuisson, remettre la poêle à frire avec la sauce sur un feu moyen, et ajouter l'origan, les câpres et les olives.

6) Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et les ajouter, en remuant, au contenu de la poêle sur un feu doux en ajoutant la dernière cuillère à soupe d'huile d'olive. Goûter pour vérifier s'il y a assez de sel et servir immédiatement.

Mezzi Rigatoni Puttanesca



INGREDIENTS

454g (1lb) of Grisspasta
Artisanal Mezzi Rigatoni

1/3 cup plus 1 Tbs extra-virgin olive oil

4-6 anchovy fillets, chopped

1/2 tsp finely chopped garlic

3 cups canned whole peeled
tomatoes, with their juice, coarsely
chopped

Salt

2 tsps coarsely chopped fresh
oregano or 1/2 tsp dried

2 Tbs capers

8-10 Calamata olives, pitted
and julienned

PREPARATION

- 1)** Put all but 1 table spoon of the olive oil and all the anchovies in a large skillet over a lower heat and cook, stirring with a wooden spoon, until the anchovies dissolve.
- 2)** Add the garlic and cook for about 15 seconds, taking care not to brown it.
- 3)** Raise the heat to medium-high and add the tomatoes with a pinch of salt. When the sauce comes to a boil, turn the heat down and simmer until the tomatoes have reduced and separated from the oil: 20-40 minutes depending on the size of the skillet. Remove from the heat and set aside.
- 4)** Bring 4 quarts of water to a boil in a large saucepan or pot; add 1 tablespoon of salt and the pasta, stirring until the strands are submerged.
- 5)** When the pasta is halfway done, return the skillet with the sauce to a medium heat, adding the oregano, capers and olives.
- 6)** When the pasta is cooked al dente, drain and toss with the sauce in the skillet over a low heat, adding the remaining tablespoon of olive oil. Taste for salt and serve at once.