

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.