

Espaguetis “a la putanesca”

Para 4 personas:



Ingredientes:

- 400 grs. de espaguetis secos
- 1 lata de atún en aceite de oliva de 225 grs.
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera de alcaparras
- 8 ó 10 anchoas en aceite
- 1 guindilla o pimienta de cayena seca*
- 1 lata pequeña de aceitunas negras sin hueso
- 800 grs. de tomate natural triturado
- Perejil fresco
- 1 pizca de canela (opcional)

Para el pan de ajo:

- 1 pan
- Un manojo de perejil fresco
- 3 ó 4 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina y pimienta negra



Preparación:

Empezamos preparando el pan de ajo:

1. Precalienta el horno a 180°. Pela los dientes de ajo y machácalos en un mortero junto con las hojas del perejil. Añade un buen chorro de aceite de oliva, una pizca de sal y pimienta negra molida y mézclalo todo bien.
2. Cogemos un trozo grande de papel de hornear, lo suficientemente grande para envolver el pan, lo humedecemos bajo el grifo, lo estiramos sobre la encimera y ponemos encima el pan cortado en rodajas de unos 2 cms. más o menos. Embadurnamos bien por todos lados las rodajas de pan con el majado, unimos los trozos de pan y envolvemos con el papel de manera que quede bien cerrado y metemos en el horno hasta que esté crujiente y doradito, tienes que ir comprobando el punto de vez en cuando.

Para preparar la pasta:

1. Ponemos a calentar abundante agua en un caldero grande, cuando arranque a hervir añade sal gruesa y echa la pasta, cocina durante el tiempo que esté indicado en el paquete. Escurre en un colador y refresca con agua fría si no te la vas a comer sobre la marcha.
2. Mientras tanto, en una sartén, vertemos el aceite de la lata de atún (pero reserva el atún), añade los dientes de ajo sin pelar chafados (escachados), las alcaparras y las anchoas, añade también la guindilla* muy picadita, rehoga todo unos 2 min. más o menos a fuego suave sin dejar de revolver, añade entonces el tomate triturado y deja que se haga la salsa hasta que veas que va cogiendo consistencia, entre 10 y 15 min. aprox.
3. Si te gusta añade una pizca de canela, y por último incorpora el atún que teníamos reservado y las aceitunas negras.
4. Sirve la pasta con la salsa y abundante perejil picado.