**Spaghetti à la Puttanesca**



**Spaghetti à la Puttanesca** (4 personnes)

500 g de tomates (passata de tomates ou fraîches)

2 gousses d’ail

10 cl d’huile d’olive

1 piment

70 g de câpres

150 g d’olives noires

12 filets d’anchois

Persil plat

Dans une poêle, faire revenir l’ail dans l’huile d’olive. Quand il est doré ajouter les câpres dessalées, les anchois, les tomates, les olives et le piment. Faire cuire le tout quelques minutes et y verser les pâtes cuites préalablement. Mélanger et servir en parsemant de persil.