



PENNÉ À LA NAPOLITAINE

Pour 4 personnes Temps de préparation : 5 min Cuisson : 30 min Difficulté : facile

INGRÉDIENTS

- 4 filets d'anchois à l'huile
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 paquet de pâtes penné (environ 400g)
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 1 boîte de tomates pelées (400g de chair de tomates environ)
- 2 gousses d'ail écrasées et finement émincées
- 1 cuillère à soupe d'origan
- 1 cuillère à café de sucre en poudre (ou de miel)
- 20 olives noires dénoyautées
- 1 cuillère à café (en fonction de votre goût) de piments de Cayenne en flocons



RÉALISATION

Dans une sauteuse, faites revenir l'huile d'olive, l'ail et les piments. Ajoutez-y les tomates pelées et concassées, le sucre et laissez cuire 10 minutes à couvert.

Ajoutez-y ensuite les olives noires, les câpres et les anchois. Attention, attendez que la sauce absorbe bien toutes les saveurs avant de saler, car les câpres et les anchois sont en général déjà très salés.

Cuisez les pâtes al dente, en prenant soin de suivre les instructions du paquet (salez l'eau des pâtes, mais n'y ajoutez pas d'huile).

Une fois cuites, gardez une cuillère à soupe d'eau de cuisson des pâtes et ajoutez-la à la sauce tomate si elle est un peu sèche. Jetez-y les pâtes cuites. Laissez-les bien revenir dans la sauce en remuant afin de les enrober de sauce. Avant de servir, saupoudrez d'origan !

Bon appétit !