

FETUCCINI A LA PUTANESCA

Ingredientes:

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla chica picada finamente
- 1 lata de jitomate sin piel y picado
- 15 aceitunas verdes sin hueso y rebanadas
- 2 cucharadas de chile de árbol triturado
- Sal y pimienta la gusto
- 1 taza de jugo de los jitomates de lata
- 400 g de fetuccini cocido y escurrido
- Queso parmesano para decorar

Procedimiento:

1. Calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade el jitomate, las aceitunas y el chile, deja cocinar por 10 minutos y salpimenta.
2. Añade el jugo del jitomate y la pasta, mezcla perfectamente y cocina por 3 minutos mas.
3. Sirve sobre la pasta cocida y ofrece con queso parmesano.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4