

## ■ ■ Pappardelle Puttanesca

Jednostavno i ukusno klasično talijansko jelo

Za 4 osobe Vrijeme pripreme: 15 minuta Vrijeme kuhanja: 20 minuta

- 450 g Pappardelle tijesta ili nekog drugog tijesta
- 6 Pelati rajčica
- 60 ml ekstra djevičanskog maslinovog ulja
- 1 jušna žlica origana
- 1 čajna žličica mažorana
- ¼ čajne žličice zdrobljenog crvenog papra
- 250 g nasjeckanih crnih maslina
- 65 g kapara
- 4 režnja nasjeckanog češnjaka
- 10 nasjeckana filea inćuna
- 6 tankih kriški Fontina/Gruyère/Emmental sira

- 1 Stavite rajčice i maslinovo ulje u Manju tavu za pirjanje i pirjajte na laganoj vatri.
- 2 Zakuhajte vodu i skuhajte tijesto.
- 3 Lagano dodajte ostatak sastojaka u umak od rajčice te miješajte drvenom kuhačom.
- 4 Gotovi umak poslužite na skuhanom tijestu.



Potrebno  
vam je



Manja tava za pirjanje  
s poklopcem



Posuda za kuhanje bez  
pirjanja a s poklopcem  
promjera 25 cm



Lonac s poklopcem  
od 8 l



Posuda za pripremanje  
tjestenine