

Spaghetti a la marinera



Ingredientes:

Spaghetti: 500 g

Tomates maduros: 500 g

Aceite de oliva extra virgen: 0,75 dl

Perejil: 1 ramito

Anchoas en salazón: 5

Ajo: 3 dientes

Sal y pimienta.

Preparación:

1. Desalar las anchoas, quitar las espinas y cortarlas en trozos grandes.
2. Sofreírlas en una cazuela ancha con los ajos picados.
3. Cuando los ajos empiecen a dorarse, añadir el tomate. Cocer unos quince minutos a fuego lento. Antes de retirar del fuego, añadir pimienta a gusto.
4. Aparte cocer la pasta (al dente) en agua hirviendo, ligeramente salada.
5. Escurrirla, verterla en la cazuela de la salsa y mezclar para que coja sabor.
6. Pasarla a una fuente de servir, esparciendo por encima abundante perejil picado.
7. Servir caliente.