

PAPPARDELLE ALLA PUTTANESCA



2



30 min.

Pappardelle alla puttanesca patria medzi ikonické recepty talianskej kuchyne. Omáčka stojí na niekoľkých výrazných ingredienciách, ktoré spolu vytvárajú dokonale vyváženú chuť. Ančovičky dodajú omáčke hĺbkú, kapary príjemnú slanosť, olivy typický stredomorský charakter a paradajky všetko spoja do jedného celku.

My sme klasickú puttanesca pripravili trochu po svojom. Do základu sme pridali jemné soffrito z cibule, mrkvy a stopkového zeleru, ktoré omáčke dodá prirodzenú sladkosť a plnšiu chuť. Celý základ sme navyše podliali suchým červeným vínom a cestoviny sme nevarili zvlášť, ale priamo v omáčke. Vďaka tomu do seba nasiaknu všetky chute a výsledok je ešte intenzívnejší.

BUDETE POTREBOVAŤ:

200 g BILLA Pappardelle
2 PL extra panenského
olivového oleja
1–2 ančovičky
1 strúčik cesnaku
nakrájaný na tenké plátky
1 menšiu cibuľu
1 menšiu mrkvu
1 stopku stopkového
zeleru
2 PL čiernych olív
2 ČL kapár
200 ml suchého
červeného vína
200 ml Sugo di Pomodoro
BILLA Premium
200 g drvených paradajok
horúcu vodu alebo
zeleninový vývar podľa
potreby
čerstvo nastrúhaný
parmezán
čerstvú petržlenovú vňať
alebo bazalku
soľ a čerstvo mleté čierne
korenie
štipku cukru

A TAKTO NA TO:

1. Mrkvu, stopkový zeler a cibuľu nakrájajte na čo najmenšie kocky. Vo väčšej panvici alebo hlbšom hrnci rozohrejte extra panenský olivový olej a pridajte na tenké plátky nakrájaný cesnak spolu s ančovičkami. Krátko restujte, kým sa ančovičky v oleji takmer úplne nerozpustia.
2. Prisypte pripravené soffrito a na miernom ohni ho restujte približne 8 až 10 minút, kým zelenina nezmäkne. Potom pridajte čierne olivy a kapary a všetko spolu ešte krátko orestujte.
3. Základ podlejte suchým červeným vínom a nechajte ho z väčšej časti odpariť. Pridajte Sugo di Pomodoro, drvené paradajky, osolte, okoreňte a podľa chuti pridajte štipku cukru.
4. Do jemne bublajúcej omáčky vložte surové BILLA Pappardelle a podľa potreby ich postupne podlievajte malým množstvom horúcej vody alebo zeleninového vývaru. Cestoviny počas varenia pravidelne premiešavajte a varte ich do stavu al dente, kým omáčka prirodzene nezhustne.
5. Tesne pred podávaním vmiešajte do cestovín časť čerstvo nastrúhaného parmezánu. Na tanieri ich ešte posypte ďalším parmezánom a ozdobte nasekanou petržlenovou vňaťou alebo čerstvou bazalkou.

