

ESPAGUETI A LA "PUTTANESCA"

Ingredients:

- . 400g d'espagueti . sal, pebre i oli
- . 400g de tomàquet . una cullerada de tàperes
- . 4 filets d'anxova . olives negres
- . tres grans d'all, julivert, dos bitxos

Preparació:

- . Picar els alls el julivert i la guindilla i posar-ho a coure en una cassola amb oli. Deixar-ho un minut i afegir-hi el tomàquet pelat i picat amb una mica de sal i sucre. Deixar-ho coure uns vuit minuts i afegir-hi les tàperes, les anxoves picades i les olives negres sense os. Deixar-ho bullir uns moments.
- . Posar al foc una cassola amb aigua, una fulla de llor, un raig d'oli i sal. Quan arrenqui el bull posar-hi els espaguetis sencers o partits per la meitat. Deixar-ho coure uns 15 minuts, dependrà del tipus de pasta. Escórrer-los i barrejar-ho amb la salsa que hem preparat abans. Per damunt s'hi pot posar pomesà ratllat.



GNOCCHI DE PATATA AMB ALFÀBREGA I TOMÀQUET

Massa gnocchi. Ingredients:

- . ½ Kg de patates bullides amb pell
- . 250g de farina integral. 30g d'oli
- . sal, pebre

Per la salsa. 1Kg de tomàquet madur pelat i picat, dues dents d'all, ½ got de vi negre i alfàbrega fresca picada. Sal i pebre.

Preparació dels gnocchi:

- . Una vegada cuites les patates, les passem pel passa puré; afegim la farina, l'oli, la sal i el pebre. Amassar-ho bé sobre una superfície, una mica enfarinada, fins que estiguin ben integrats tots els ingredients, i obtenint una pasta ben fina.
- . S'agafen petites porcions de la barreja i s'hi va donant forma oval. Coure els gnocchi en una cassola amb aigua bullint de tres a cinc minuts, i posant-los en petites quantitats. Quan suren, ja estan cuits i els podem treure.

Per fer la salsa:

- . Tallar els alls i sofregir-los una mica i posar-hi el tomàquet, el vi, la sal i el pebre. Al cap d'uns moments l'alfàbrega picada. Deixar-ho bullir uns minuts i barrejar-ho amb els gnocchi.

Al moment de servir, tirar-hi pel damunt una mica de formatge de cabra ratllat



