

ressò *mont-roigenc*

PER LLEPAR-SE ELS DITS (3) ESPAGUETIS A LA PIZZAIOLA

M. Pilar Just

15-03-2017

Ingredients:

- 1 paquet d'espaguetis
- 1 pot de tomàquet
- 1 llauna d'anxoves
- olives negres
- tàperes
- orenga
- sajolida
- pebre negre
- 50 g de formatge rallat
- sal
- sucre

Elaboració:

En primer lloc, voldria dir que aquesta recepta és molt senzilla de fer i, generalment, a les persones que els agrada la pizza els encanta, donat que en té molt de gust.

Primerament, es bull la pasta i s'escorre. Es posa sota el raig de l'aixeta per esbandir-la i es torna a escórrer. Després es posa en un bol i se li fica un raig d'oli d'oliva i es deixa (aquesta operació es fa per evitar que la pasta s'apegui o resti apilotada).

En una paella a part, es fregeix el tomàquet juntament amb la sal, una cullerada de sucre, les herbes i un polset de pebre. Quan la salsa de tomàquet és quasi cuita s'hi posen les tàperes (per als qui els agradin) i les olives i anxoves, a trossets. Tot això es barreja amb la pasta i després s'hi posa el formatge rallat per sobre i ja estan els espaguetis a punt per menjar. Es poden servir freds o calents.

(*Ressò 41, pàg. 37*)

