



## ΣΠΑΓΓΕΤΙ ΑΛΑ ΠΟΥΤΑΝΕΣΚΑ

### ΥΛΙΚΑ

- 0,5 λίτρο ζωμό
- Ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο, ξεφλουδισμένες και κομμένες σε λεπτές φέτες
- 4 φιλέτα αντσούγιας, ψιλοκομμένα
- 8 ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 10 μαύρες ελιές, χωρίς κουκούτσι
- 20 g κάρφη
- στραγγισμένη
- 600 g χυμό ντομάτας (passata)
- 180 g μακαρόνια
- Αλάτι κατά προτίμηση
- Ένα μικρό ματσάκι φρέσκο Ιταλικό μαϊντανό, κομμένο
- 100 g τυρί παρμεζάνα, φρεσκοτριμμένη (προαιρετικό)

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

1. Χρησιμοποιώντας την Κατσαρόλα 4 L, βράστε το νερό με λίγο αλάτι. Στη συνέχεια, προετοιμάστε ένα στιγμιαίο ζωμό στην Κατσαρόλα 1 L, σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
2. Εντωμεταξύ, ζεσάνετε το ελαιόλαδο στην Κατσαρόλα 3 L σε μέτρια θερμοκρασία. Αφού ζεσταθεί, προσθέστε το σκόρδο και ανακατέψτε για περίπου 10-20 δευτερόλεπτα μέχρι το λάδι να πάρει άρωμα. Προσθέστε τις αντζούγιες και τα ντοματίνια, ανακατέψτε για 1 λεπτό, στη συνέχεια προσθέτετε τις ελιές και την κάρφη και ανακατέψτε για άλλα 20-30 δευτερόλεπτα. Προσθέστε το χυμό ντομάτας, φέρτε σε βρασμό και μαγειρέψτε για 5 λεπτά. Προσθέστε λίγο-λίγο το ζωμό κάθε φορά, ενώ η σάλτσα εξακολουθεί να σιγοβράζει. Αυτό το τελευταίο βήμα θα πρέπει να διαρκέσει περίπου 20 λεπτά.
3. Όταν πάρει βράση το αλατισμένο νερό, βράστε τα μακαρόνια μέχρι να γίνουν al dente και στη συνέχεια, σουρώστε τα στο Σκεύος Ατμού 4 L - είναι το τέλειο σουρωτήρι - και κρατήστε μισό από το νερό που τα βράσατε στο Μπολ Γενικής Χρήσης 3 L.
4. Προσθέστε τα βρασμένα μακαρόνια στη σάλτσα και στη συνέχεια, αν χρειάζεται, αραιώστε προσθέτοντας λίγο ζωμό. Σερβίρετε βάζοντας λίγο περισσότερη σάλτσα στην κορυφή και γαρνίρετε με μαϊντανό.

Προαιρετική πρόταση σερβιρίσματος: αφού σερβίρετε, προσθέστε φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα.