



PENNE *puttanesca*

4 à 6 portions

30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
5	gousses d'ail hachées	5
1	bocal (295 ml/10 oz) d'olives calamata, égouttées	1
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates broyées, toutes prêtes PASTENE	1
½	boîte (48 g/2 oz) de filets d'anchois allongés à l'huile d'olive PASTENE, hachés fin	½
125 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées	½ tasse
75 ml	persil frais haché	⅓ tasse
500 g	penne PASTENE	16 oz
	sel et poivre	

- Dans une grande casserole, faire chauffer l'huile d'olive. Y faire revenir l'ail. Ajouter les olives, les tomates, les anchois, les câpres et le persil. Saler et poivrer. Porter à ébullition à feu vif. Baisser le feu et laisser mijoter, à découvert, pendant 30 minutes.
- Dix minutes avant la fin, faire cuire les penne dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les servir aussitôt avec la sauce.