



Паста с острым соусом из каперсов и оливок



Ингредиенты

° Оливки без косточки	1 банка (300г)
° Перец	по вкусу
° Чеснок	1 зубчик
° Базилик	несколько веточек
° Каперсы	2 ст. л.
° Помидоры	1 шт.
° Перец чили	1 шт.
° Паста пенне	320 г
° Лук репчатый	1 шт.
° Масло оливковое	4 ст. л.
° Соль	по вкусу

Способ приготовления:



20 мин



4 порции



150 ккал

1. Отварите пасту в подсоленной воде.

2. Приготовьте соус: измельчите чеснок, лук, помидор и перец чили (как удалить семечки из чили смотрите здесь), оливки нарежьте кружочками, каперсы - пополам. Все перемешайте вместе с оливковым маслом, немного поперчите.

3. Выложите на блюдо пасту, полейте соусом и посыпьте мелко рубленным базиликом.



Совет

При варке на 100 г пасты требуется 1 литр воды и 1 чайная ложка соли.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>