

# FETTUCCINE alla putanesca



## Ingredientes:



180 g de  
fettuccine



400 g de tomate  
frito



60 g de aceitunas  
negras sin hueso



40 g de filetes  
de anchoas



½ chile



2 dientes de ajo



30 g de queso  
parmesano en  
polvo



Perejil o cilantro



3 c.s de aceite  
de oliva



Sal

## Preparación:

- Cuece la pasta en la olla del AutoCook seleccionando el **Pastas Medio** y la opción **Medio** (el tiempo puede variar dependiendo de la pasta y el punto deseado). Cuando la pasta esté lista enfríala y añade unas gotas de aceite de oliva. Remuévela y reserva.
- Echa 3 c.s de aceite de oliva en la olla del AutoCook. Selecciona el programa **Estofar** y la opción **Medio**. Ajusta la temperatura a 130°C y el tiempo a 5 minutos. Pulsa el botón de **Inicio** para **fase 1**. Añade el ajo picado y el chile y saltea todo con la **tapa abierta**. Por último, incorpora el tomate frito. Deja cocinar con la **tapa abierta** hasta que suene la señal.
- Introduce las anchoas y las aceitunas troceadas (no apagues la olla ni modifiques nada en la programación). También puedes añadir alcaparras para dar gusto a la salsa (opcional). **Cierra la tapa** y ajusta el tiempo manualmente a 12 minutos. Presiona el botón de **Inicio** para la **fase 2**.
- Cuando termine el programa, rectifica el punto de sal.
- Sirve la pasta con la salsa y queso parmesano por encima y un poco de perejil o cilantro.

## RACIONES 3-4

Programa: Pasta + Estofar Medio

Calorías por ración: 460 kcal

Tiempo de cocción (sin precalentamiento):

AutoCook - 30 min.

AutoCook Pro - 30 min.