

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Patrizia



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Primer plato

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Medio

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 2 Tomate
- 2 cucharaditas de Tomillo fresco picado
- 2 Cebolla
- 4 Ajo
- 1 Guindilla cayena
- 12 Anchoas en aceite de oliva
- 100 g. de Tomates desecados
- 150 g. de Olivas negras sin hueso
- 400 g. de Espagueti
- Sal
- 4 cucharadas de Aceite de oliva

**Preparación:**

## Paso 1

Calienta el aceite en una sartén y sofríe la cebolla durante 4 minutos, hasta que esté blanda y sin que se dore. Incorpora los tomates cortados en daditos y sin las semillas, el ajo laminado, la cayena entera y las anchoas picadas muy fino. Remueve y cocina 4 minutos más, hasta que la anchoa desaparezca. Añade los tomates semisecos cortados y las olivas en trozos. Déjalo cocer 2 minutos, para que se caliente. Hierve la pasta siguiendo las instrucciones del fabricante. Escurre y mezcla con la salsa. Decora con el tomillo.