**PUTTANESCA**

**Ingrédients**

* 4 c.à.soupe d’huile d’olive
* 8 gousses d’ail hachées
* 4 oignons jaunes émincés
* 1 c.à.thé piment fort en flocon
* 4 c.à.soupe câpre
* 40 olives noires kalamata dénoyautées et hachées
* 1 tasse de vin blanc sec
* 1 boite (2.84L) tomate italienne broyé
* 1 boite (385g) d’anchois
* Persil séché
* 4 boites (170g) thon dans l’eau, émietté
* Fromage parmesan
* Sel et poivre
* 2kg spaghetti

**Instruction :**

1. Chauffer l’huile à feu moyen, faire revenir l’oignon, l’ail et le piment jusqu’à transparence de l’oignon.
2. Ajouter les olives et les câpres et cuire 2 minutes de plus.
3. Verser le vin blanc et laisser évaporer à demi.
4. Ajouter la boite de tomates et le persil. Amener à ébullition, diminuer la chaleur et laisser mijoter 15 minutes.
5. Ajouter le thon, bien mélanger et laisser mijoter encore 2 minutes.
6. Saler et poivrer au gout.