

Φουρνιστή μακαρονάδα Puttanesca

Μερίδες: 3-4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 25-30 λεπτά

Υλικά για τη πουτανέσκα:

- 1 κρεμμύδι, κομμένο σε μεσαία κομμάτια
- 3 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
- 350-400 γρ. ντοματίνια, ολόκληρα
- 20 περίπου, [Ελιές Καλαμών σε άλμη, χωρίς κουκούτσι Ομοσπονδία](#)
- 2 κ.σ. κάπαρη
- 1 κ.γλ. μπούκοβο
- 210 γρ. τριμμένη ντομάτα
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 500 γρ. βρασμένα ζυμαρικά
- ½ ματσ. μαϊντανό, ψιλοκομμένος
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 200°C στις αντιστάσεις.

2) Σε ένα πυρίμαχο σκεύος βάζουμε το κρεμμύδι, τις σκελίδες σκόρδο, τα ντοματίνια, τις [Ελιές Καλαμών σε άλμη, χωρίς κουκούτσι Ομοσπονδία](#), την κάπαρη, το μπούκοβο και περιχύνουμε με 3-4 κ.σ ελαιόλαδο, τρίβουμε φρέσκο πιπέρι και ανακατεύουμε. Τέλος προσθέτουμε την τριμμένη ντομάτα ανακατεύουμε και ψήνουμε για 30-35 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν τα λαχανικά και τα ντοματίνια να λιώνουν.

3) Όσο ψήνεται η πουτανέσκα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά μας σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας, υπολογίζοντας 1 λεπτό λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος που αναφέρει.

4) Μόλις τα ζυμαρικά μας είναι έτοιμα δεν τα σουρώνουμε τα μεταφέρουμε αμέσως στο πυρίμαχο σκεύος με την πουτανέσκα. Προσθέτουμε μια κουτάλα της σούπας απο το νερό που βράσαμε τα ζυμαρικά μας και ανακατεύουμε απαλά να καλυφθούν τελείως τα ζυμαρικά απο την πουτανέσκα.

5) Σερβίρουμε με ψιλοκομμένο μαϊντανό και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.