



INGREDIENTES:

- 500 gramos de pasta (espirales, macarrones o cualquier otra pasta a su elección)
- 100 gramos de aceitunas negras sin hueso
- 50 gramos de aceitunas verdes sin hueso
- 6 anchoas en aceite de oliva (1 latita pequeña)
- 50 gramos de aceite
- 3 dientes de ajo
- 1 cayena, o cayena en polvo
- 2 cucharadas soperas de alcaparras
- 30 gramos de azúcar
- 1 bote de 1 kilo y otro de ½ kilo de tomate triturado

PREPARACIÓN:

1. Primeramente, cocine la pasta en el vaso. Poner en el vaso Thermomix 750 gramos de agua, sal y una cucharada de aceite.
2. A continuación, prepare la salsa. Vierta en el vaso las aceitunas junto con las anchoas y **rocéelas durante 6 segundos en velocidad 4**. Vierta en un plato y reserve. No lave el vaso.
3. Seguidamente, ponga en el vaso el aceite, los ajos y la cayena y **programar 5 minutos, temperatura Varoma, velocidad 3 ½**.
4. Cuando termine, añada las aceitunas y las anchoas reservadas e incorpore el tomate, las alcaparras y el azúcar. **Programe 30 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1**, (coloque el cestillo sobre la tapadera para evitar salpicaduras). Compruebe la sazón y rectifique si es necesario.

5. Por último, vierta la salsa sobre la pasta ya cocida y escurrida, mezcle todo bien y sirva muy caliente.

6. **NOTA:** Si lo desea, puede hacer primero la salsa, reservada, y sin lavar el vaso, cocer la pasta. También puede servirla espolvoreada con queso parmesano rallado.