Elvea, L'Italie chez vous

Pasta puttanesca

Ingrédients pour 2 Personnes

250 g de	spaghetti
25 g de	anchois à l'huile d'olive
1 poignée de	persil plat
3 gousses d'	ail
1 boîte de	Elvea Pelati
1 cuillère à soupe de	câpres
1 cuillère à café de	flocons de chili
	huile d'olive
	sel
	poivre

Préparation

1. Dégorgez les câpres salées dans un bol d'eau chaude.
2. Faites chauffer une grande casserole d'eau salée pour la cuisson des spaghetti.
3. Epluchez et coupez les gousses d'ail en fines tranches. Faites les revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les flocons de piment et laissez cuire pendant quelques minutes.
4. Une fois que l'ail a pris de la couleur, ajoutez les câpres égouttées et les anchois à la poêle. Continuez la sauce en ajoutant directement à la poêle les tomates pelées que vous cassez grossièrement avec une paire de ciseaux. Poivrez, portez à ébullition et laissez cuire à feu assez fort pendant 10 bonnes minutes.
5. Cuissez les spaghettis selon les instructions sur l'emballage.
6. Ciselez finement le persil plat.
7. Une fois que les pâtes sont al dente, égouttez-les directement dans la poêle de sauce et mélangez bien.
8. Terminez vos spaghetti alla puttanesca avec un bon filet d'huile d'olive et le persil plat ciselé. Bon appetit !

Info recette: Loïc Van Impe