



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Langoustines épicées



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                      |                                                                 |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 300 g de             | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| 0,50 petit bocal de  | ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)   |
| 2 gousses d'         | ail                                                             |
| cuillères à soupe de | huile d'olive                                                   |
| 1 cuillère à café de | flocons de chili                                                |
|                      | poivre                                                          |
|                      | sel                                                             |
| 24                   | langoustines                                                    |
| poignée de           | aneth frais                                                     |

### Préparation

Coupez les tomates en deux et émincez l'ail.  
Colorez l'ail dans un peu d'huile d'olive.  
Ajoutez les petites tomates et les flocons de piment.  
Assaisonnez de sel et poivre.  
Coupez les langoustines en deux et ajoutez-les aux tomates.  
Lorsque les langoustines sont cuites, terminez avec l'aneth.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

