



Elvea, L'Italie chez vous

Spaghettis au crabe



Ingrédients pour 4 Personnes

1	bouteille	ELVEA passata rustica avec hibou aux herbes
2		échalotes
3		piments chili
3	gousses d'	ail
4	cuillères à soupe de	huile d'olive
1	cuillère à café de	graine de fenouil
3	branches de	céleri vert
		poivre
		sel
1	cuillère à café de	gerookt paprikapoeder
500	g de	pattes de crabe royal
500	g de	spaghetti
	poignée de	origan

Préparation

Émincez les échalotes, le piment et l'ail.

Faites-les revenir dans un peu d'huile avec les graines de fenouil.

Laissez un peu cuire puis ajoutez-y le céleri coupé en dés.

Mouillez avec la passata et assaisonnez de sel, poivre et paprika en poudre.

Placez à feu doux et laissez mijoter 30 minutes.

Quelques minutes avant la fin, ajoutez les pattes de king crabe.

Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les.

Terminez avec l'origan.

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

