



Elvea, L'Italie chez vous

Spaghettis à la mie de pain dorée



Ingrédients pour 4 Personnes

1 petit pot de	ELVEA Pomo e Legumi
2 tranches	pain
cuillères à soupe de	huile d'olive
poignées de	persil frais haché
4 gousses d'	ail
500 g de	spaghetti
8	filets d'anchois salés
	poivre
	sel

Préparation

Émiettez le pain finement et émincez l'ail.

Faites dorer le pain dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit bien croquant.

Ajoutez le persil haché et l'ail.

Cuisez encore quelques minutes et réservez.

Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée.

Faites revenir les anchois dans un peu d'huile d'olive et ajoutez-y le pomo e legumi.

Laissez cuire encore un peu et ajoutez quelques cuillerées de l'eau de cuisson des pâtes dans la casserole.

Assaisonnez de sel et poivre.

Égouttez les pâtes et versez-les dans la casserole.

Mélangez-les dans la sauce et poivrez au moulin.

Terminez avec la mie de pain.

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

