



Elvea, L'Italie chez vous

Pasta alla Bruna Vitelli



Ingrédients pour 2 Personnes

100 g de	farine type 00
100 g de	semola farine
2	œufs
1 gousse d'	ail
400 g de	ELVEA Tomates pelées entières
feuilles de	basilic frais
	fromage parmesan
	huile d'olive
	poivre
	sel

Préparation

Incorporez l'œuf dans la farine 00. Ajoutez ensuite la farine semola et le deuxième œuf. Pétrissez jusqu'à obtention d'une belle pâte.

Emballez la pâte dans une feuille fraîcheur et laissez reposer au réfrigérateur.

Entre-temps, préparez la sauce. Faites revenir une gousse d'ail dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez les tomates pelées entières et écrasez-les délicatement à la fourchette.

Assaisonnez de poivre du moulin et faites mijoter la sauce à feu doux.

Déroulez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et passez ensuite dans la machine à pâtes. Utilisez l'embout pour spaghetti.

Cuisez les spaghetti al dente dans une grande quantité d'eau salée.

Retirez la gousse d'ail de la sauce et ajoutez ensuite quelques feuilles de basilic frais.

Egouttez les pâtes et incorporez-les à la sauce.

Répartissez les pâtes dans deux assiettes.

Finalisez avec le parmesan et le basilic frais.

