



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Spaghetti all'assassina



### Ingrédients pour 2 Personnes

1 litre de	eau
100 g de	ELVEA Double concentré de tomates
1 bouquet	basilic frais
3 gousses d'	ail, finement haché
2 cuillères à café de	flocons de chili
150 g de	ELVEA Passata Nature
1 pincée de	sel
300 g de	spaghetti

### Préparation

1. Faites bouillir une casserole avec 1 litre d'eau. Ajoutez le concentré de tomate Elvea ainsi que les feuilles de basilic, puis mélangez bien. Ajoutez une pincée de sel et laissez le bouillon continuer à cuire.
2. Versez une bonne quantité d'huile d'olive dans la poêle et faites revenir l'ail. Assaisonnez avec des flocons de piment et laissez cuire en mélangeant bien. Versez la passata par-dessus.
3. Déposez les spaghettis non cuits dans la poêle, augmentez le feu et faites-les dorer (3-4 minutes). Remuez régulièrement avec une spatule pour que les pâtes restent immergées dans le liquide.
4. Retournez les pâtes en une seule fois à l'aide d'une pince et faites-les cuire de l'autre côté (3-4 minutes).
5. Ajoutez au début 3 grandes cuillères de bouillon de tomate chaud. Laissez réduire.
6. Faites cuire les pâtes lentement comme un risotto en ajoutant progressivement des louches de bouillon. Vérifiez toujours que les pâtes soient bien immergées dans le liquide. Continuez ainsi jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.
7. Disposez les pâtes dans une belle assiette et servez.

- En collaboration avec njam! dans le cadre de l'émission "Snel, Makkelijk & Lekker S2"
- Recette du chef : Peppe Giacomazza
- Photo de Silke Van Engeland

Info recette: Peppe Giacomazza

