



Elvea, L'Italie chez vous

Spaghetti au cabillaud poêlé



Ingrédients pour 4 Personnes

Pour les pâtes

1 gousse d'	ail
250 g de	filets de cabillaud
1 cuillère à soupe de	câpres
1 cuillère à soupe de	olives noires
1 filet de	vin blanc sec
690 g de	ELVEA Passata Nature
400 g de	spaghetti
1 boule de	burrata
	poivre
	sel

Pour la gremolata

4 cuillères à soupe de	persil séché
1	citron
1 filet de	huile d'olive

Préparation

1. Réchauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle. Faites saisir une gousse d'ail entière. Coupez le cabillaud en morceaux et faites-les revenir dans la poêle.
2. Hachez finement les câpres et les olives, ajoutez-les dans la poêle et poursuivez la cuisson. Déglacez avec un filet de vin blanc et la passata. Assaisonnez de poivre, mélangez bien et laissez mijoter la sauce à feu doux.
3. Faites cuire les spaghetti al dente dans de l'eau salée. Egouttez et mélangez-les à la sauce.
4. Pour la gremolata, versez le persil dans un petit bol, ajoutez le zeste du citron et mélangez avec un filet d'huile d'olive.
5. Répartissez les pâtes dans les assiettes. Finalisez avec quelques morceaux de burrata et la gremolata.

- En collaboration avec njam!





Elvea, L'Italie chez vous

- Recette de Peppe Giacomazza, comme vu dans 'In de mix 6'
- Photos de Kaat Bosch

Info recette: Peppe Giacomazza

