



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Spaghetti all'amatriciana



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                         |   |
|-------------------------|---|
| 2 boîtes de<br>250 g de | ELVEA cubes de tomates cubetti à l'ail<br>pancetta<br>huile d'olive<br>beurre |
| 2 petits blocs          | carottes  |
| 1 petits bloc           | oignon  |
| branches de             | romarin   |
| branches de             | thym  |
| 2 verres de             | vin rouge   |
| 1 cuillère à café de    | flocons de chili  |
|                         | poivre  |
|                         | sel   |
| 250 g de                | spaghetti   |
|                         | pecorino  |
|                         | persil plat   |

### Préparation

Coupez la pancetta en lanières et faites-les revenir dans un peu de beurre et d'huile d'olive.

Cuisez la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croquante et retirez-la de la casserole.

Mettez maintenant les légumes et la moitié des aromates dans la casserole et laissez blondir quelques minutes.

Ajoutez le vin rouge et les cubes de tomates.

Amenez au point d'ébullition puis laissez cuire la sauce à feu très doux sous couvercle fermé pendant 2 heures.

Mixez la sauce et ajoutez-y l'autre moitié des aromates et les flocons de piment.

Assaisonnez de sel et poivre.

Ajoutez la moitié de la pancetta.

Cuisez les spaghettis al dente.

Ajoutez les pâtes à la sauce avec quelques cuillères à soupe de leur eau de cuisson.

Mélangez bien et servez.

Terminez avec le pecorino, la pancetta et le persil.





*Elvea, L'Italie chez vous*

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

