



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Spaghettis au crabe



### Ingrédients pour 4 Personnes

|     |                      |   |
|-----|----------------------|---|
| 1   | bouteille            | ELVEA passata rustica avec hibou aux herbes |
| 2   |                      | échalotes                                   |
| 3   |                      | piments chili                               |
| 3   | gousses d'           | ail   |
| 4   | cuillères à soupe de | huile d'olive                               |
| 1   | cuillère à café de   | graine de fenouil                           |
| 3   | branches de          | céleri vert                                 |
|     |                      | poivre                                      |
|     |                      | sel   |
| 1   | cuillère à café de   | gerookt paprikapoeder                       |
| 500 | g de                 | pattes de crabe royal                       |
| 500 | g de                 | spaghetti                                   |
|     | poignée de           | origan                                      |

### Préparation

Émincez les échalotes, le piment et l'ail.  
Faites-les revenir dans un peu d'huile avec les graines de fenouil.  
Laissez un peu cuire puis ajoutez-y le céleri coupé en dés.  
Mouillez avec la passata et assaisonnez de sel, poivre et paprika en poudre.  
Placez à feu doux et laissez mijoter 30 minutes.  
Quelques minutes avant la fin, ajoutez les pattes de king crabe.  
Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les.  
Terminez avec l'origan.

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

