



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

