



Elvea, L'Italie chez vous

Spaghettis aux tomates cerises et flocons de piment



Ingrédients pour 4 Personnes

| | |
|----------------------|---|
| 500 g de | ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro) |
| 1 | échalot |
| 3 gousses d' | ail |
| cuillères à soupe de | huile d'olive |
| 1 cuillère à café de | flocons de chili |
| 250 g de | spaghetti |
| | sel de mer |
| poignée de | persil plat |
| | poivre |

Préparation

Émincez l'échalote et l'ail.

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les flocons de piment.

Ajoutez les tomates coupées en deux et poursuivez un peu la cuisson.

Entre-temps, cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée.

Versez les pâtes égouttées dans la casserole de sauce avec 3 cuillères à soupe de leur eau de cuisson.

Ajoutez-y le persil ciselé. Assaisonnez

de sel et poivre et mélangez bien.

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

