



Elvea, L'Italie chez vous

Spigola alla puttanesca



Ingrédients pour 4 Personnes

1 boîte de	ELVEA cubes de tomates puttanesca
1	oignon rouge
2 gousses d'	ail
cuillères à soupe de	huile d'olive
poignée de	basilic frais
	poivre
	sel
4	filets de bar
400 g de	spaghetti
50 g de	beurre
poignée de	persil plat
70 g de	copeaux de parmesan

Préparation

Émincez l'oignon rouge et l'ail et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les cubes de tomates et le basilic ciselé.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez mijoter 15 minutes à feu doux.

Cuisez les filets de bar à l'unilatéral sur la peau jusqu'à ce qu'elle soit bien croquante, salez et poivrez.

Faites cuire entre-temps les spaghettis al dente.

Égouttez et mélangez le beurre dans les pâtes.

Assaisonnez de sel et poivre et terminez avec le persil haché.

Servez avec les filets de bar et la sauce alla puttanesca.

Parsemez les pâtes de quelques copeaux de fromage.

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

