



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes rapides du garde-manger



### Ingrédients pour 4 Personnes

1 bocal de	d'anchois salés
1 petit bocal de	piment chili
3 cuillères à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
1 petit bocal de	câpres
2 boîtes de	sardines à l'huile
1 bocal de	antipasti
1	oignon
0,50	courgette
0,50	aubergines
	fromage parmesan
400 g de	penne
1 gousse d'	ail
0,50	citron
1 bouquet	basilic frais
	poivre
	sel

### Préparation

- Faites cuire les pâtes al dente.
- Faites revenir l'oignon, la courgette et l'aubergine détaillés en cubes dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez l'ail émincé et les anchois et faites cuire jusqu'à ce que les anchois aient fondu.
- Ajoutez à présent les câpres, les piments, la boîte de sardines (avec l'huile), la purée de tomates et les antipasti.
- Réchauffez soigneusement le tout.
- Ajoutez le jus du citron et les feuilles de basilic et laissez encore mijoter 2 min.
- Ajoutez les pâtes à la sauce et finalisez avec des copeaux de parmesan.

