



Elvea, L'Italie chez nous

Pâtes rapides du garde-manger



Ingédients 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
400 g de		fromage parmesan
1	gousse d'	penne
0,50		ail
1	bouquet	citron
		basilic frais
		poivre
		sel

Préparation

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

