Elvea, L'Italie chez vous

Pasta 4 pomodori

Ingrédients pour 4 Personnes

690 ml de	ELVEA Passata Nature
1 boîte de	ELVEA Double concentré de tomates 140g
250 g de	tomates cerises
10	tomates séchées au soleil
1 cuillère à soupe de	huile de tomates séchées au soleil
1	oignon jaune
3 gousses d'	ail
400 g de	spaghetti
	vinaigre balsamique
	basilic frais
	fromage parmesan
	huile d'olive
	sel
	flocons de chili

Préparation

1. Émincez l'oignon, écrasez l'ail, coupez finement les tomates séchées & coupez les tomates-cerises en deux.
2. Saisissez l'oignon, l'ail & les flocons de chili dans un généreux filet d'huile d'olive et la cuillère à soupe d'huile des tomates séchées au soleil.
3. Ajoutez le double concentré de tomates et poursuivez la cuisson. Déglacez le tout avec un trait de vinaigre balsamique et laissez réduire quelques instants.
4. Ajoutez la passata de tomates, les tomates séchées, les tomates-cerises et le basilic effeuillé. Laissez mijoter pendant 15 minutes.
5. Entre-temps, faites cuire les spaghetti al dente dans de l'eau salée. Ajoutez un peu d'eau de cuisson dans la sauce et remuez le tout fermement.
6. L'explosion de saveurs a fait que l'assaisonnement supplémentaire n'était plus nécessaire. Bien sûr, vous pouvez assaisonner avec du poivre, du sel et/ou une pincée de sucre si vous le souhaitez.
7. Servez avec une belle portion de parmesan pour terminer !

Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: Op Mijn Talloor