Elvea, L'Italie chez vous

Spaghettoni à la ricotta fouettée

Ingrédients pour 2 Personnes

300 g de	spaghettoni
1 cuillère à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
340 g de	Elvea Passata Basilico e Oregano
400 g de	ELVEA Cubetti basilic frais
200 g de	ricotta
3	anchois
1	citron
1 gousse d'	ail
Quelques	feuilles de basilic
	flocons de chili
	poivre
	sel
	sucre
	huile d'olive
	fromage parmesan

Préparation

1. Râpez l'écorce de la moitié du citron. Faites en sorte de n'avoir que la partie jaune. Le blanc rendrait votre plat amer. Mettez dans un plat avec la ricotta, un filet d'huile d'olive, poivre et sel. Fouettez jusqu'à obtention d'une masse aérée.
2. Versez un peu de l'huile des anchois dans une poêle. Augmentez la source de chaleur et ajoutez les anchois. Ajoutez également un filet d'huile d'olive et remuez régulièrement jusqu'à ce que les anchois soient entièrement fondus. Ajoutez à présent aussi l'ail et poursuivez la cuisson pendant une trentaine de secondes.
3. Ajoutez le concentré de tomates et quelques flocons de chili. Faites encore cuire quelques instants.
4. Déglacez avec la passata et les cubes de tomates. Ajoutez le basilic et laissez mijoter pendant 15 à 30

minutes à feu doux. En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel. Ajoutez, si vous le souhaitez, une pointe de sucre.

5. Faites cuire le spaghetti al dente dans une eau généreusement salée. Versez ensuite directement dans la sauce. Mélangez fermement. Servez avec une petite cuillère de ricotta fouettée, du parmesan et un peu de basilic ciselé.

Info recette: Op Mijn Talloor