



Les plats principaux

Pâtes à la puttanesca

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de tagliatelles
2 gousses d'ail (écrasées)
2 échalotes (finement ciselées)
1 chili rouge (en petits anneaux)
poignée feuilles de basilic
persil (bouquet, haché fin)
2 cuillères à soupe de câpres
100 grammes d'olives noires
6 anchois (filets, hachés finement)
800 millilitres de tomates pelées (en boîte)
30 grammes de parmesan
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir les échalotes. Ajoutez le piment et l'ail puis faites cuire un peu ensemble. Ajoutez les morceaux d'anchois et faites fondre.

Ajoutez les tomates et la plus grande partie du basilic. Diminuez la source de chaleur et faites mijoter la sauce 40 minutes à feu doux.

Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Ajoutez à la sauce les olives, le persil et les câpres. Faites encore mijoter quelques minutes.

Répartissez les pâtes sur les assiettes et versez la sauce par-dessus. Décorez avec des écailles de Parmesan et le reste du basilic.

Conseil: Ce plat est au moins aussi bon le lendemain. Idéal pour le lunch.

