

LA PASTA *love Italy*

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- ◆ 400G PAPPARDELLE (PASTIFICIO DI MARTINO)
- ◆ 1 OIGNON ROUGE
- ◆ 1 ÉCHALOTE
- ◆ 120G DE PERSIL
- ◆ 120G DE TOMATES CONFITES
- ◆ 300G DE STRACCIATELLA
- ◆ HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE BIO
- ◆ 120G D'OLIVES TAGGIASCHE
- ◆ 120G DE CÂPRES
- ◆ GROS SEL

POUR COMMENCER, PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 180°. SUR UN PAPIER SULFURISÉ, DÉPOSEZ VOS TOMATES CERISE OU COCKTAIL AVEC LA GRAPPE ET UNE PINCÉE DE GROS SEL, PUIS ENFOURNEZ LES À 180°.

METTEZ À CHAUFFER L'EAU POUR LA CUISSON DE VOS PÂTES ET AJOUTEZ Y DU SEL (10G POUR 100G DE PÂTES). NOUS VOUS CONSEILLONS VIVEMENT LES PAPPARDELLE PASTIFICIO DI MARTINO, GOURMANDES ET ÉLÉGANTES !

PASSONS AUX CONDIMENTS : ÉPLUCHEZ ET CISELEZ FINEMENT L'ÉCHALOTE ET L'OIGNON ROUGE PUIS HÂCHEZ LE PERSIL.

DANS UN SECOND TEMPS, TAILLEZ EN BRUNOISE VOS OLIVES TAGGIASCHE ET VOS CÂPRES : LE FAIT DE RÉALISER UNE BRUNOISE APPORTERA DE LA FINESSE À CE PLAT !

DÉSORMAIS, VOUS POUVEZ RÉUNIR LES INGRÉDIENTS DANS UN FOND D'HUILE D'OLIVE.

DÈS LORS QUE L'EAU DE CUISSON DE VOS PÂTES EST À ÉBULLITION, AJOUTEZ LES PAPPARDELLE ET LAISSEZ LES CUIRE À LA CUISSON QUI VOUS CONVIENT LE MIEUX ! (8 MINUTES SUFFIRONT POUR UNE CUISSON AL DENTE)

N'OUBLIEZ PAS, VOS TOMATES SONT DANS LE FOUR ! FAITES LES MARINER DANS UN PEU D'HUILE D'OLIVE, AVEC DU SEL ET DU POIVRE.

POUR PARFUMER VOS PÂTES APRÈS LES AVOIR ÉGOUTTÉES, SNACKEZ LES LÉGÈREMENT DANS UNE POËLE CHAUDE HORS DU FEU, AVEC UN FOND D'HUILE D'OLIVE ET EN Y AJOUTANT LA MOITIÉ DE VOTRE BRUNOISE.

VOUS N'AVEZ PLUS QU'À DRESSER VOTRE ASSIETTE DE PÂTES ! POUR CELA, DÉPOSEZ VOS PÂTES AU FOND DE L'ASSIETTE, AJOUTEZ Y LA PRÉPARATION D'OLIVES & CÂPRES, TOMATES CONFITES ET CONDIMENTS, ET TERMINEZ PAR UNE TOUCHE DE STRACCIATELLA POUR APPORTER UNE BELLE ONCTUOSITÉ, LE TOUT AVEC #AMORE

BUON APPETITO !