Elvea, L'Italie chez vous

Spaghettis au crabe

Ingrédients pour 4 Personnes

1 bouteille	ELVEA passata rustica avec hibou aux herbes
2	échalotes
3	piments chili
3 gousses d'	ail
4 cuillères à soupe de	huile d'olive
1 cuillère à café de	graine de fenouil
3 branches de	céleri vert
	poivre
	sel
1 cuillère à café de	gerookt paprikapoeder
500 g de	pattes de crabe royal
500 g de	spaghetti
poignée de	origan

Préparation

Émincez les échalotes, le piment et l'ail.
Faites-les revenir dans un peu d'huile avec les graines de fenouil.
Laissez un peu cuire puis ajoutez-y le céleri coupé en dés.
Mouillez avec la passata et assaisonnez de sel, poivre et paprika en poudre.
Placez à feu doux et laissez mijoter 30 minutes.
Quelques minutes avant la fin, ajoutez les pattes de king crabe.
Cuisez les pâtes al dente et égouttez-les.
Terminez avec l'origan.

De " italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme