



Elvea, L'Italie chez vous

Spaghettis aux tomates cerises et flocons de piment



Ingrédients pour 4 Personnes

500 g de	ELVEA Passata di Datterini 100% Toscano (Selezione del Maestro)
1	échalot
3 gousses d'	ail
cuillères à soupe de	huile d'olive
1 cuillère à café de	flocons de chili
250 g de	spaghetti
	sel de mer
poignée de	persil plat
	poivre

Préparation

Émincez l'échalote et l'ail.

Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les flocons de piment.

Ajoutez les tomates coupées en deux et poursuivez un peu la cuisson.

Entre-temps, cuisez les pâtes al dente dans de l'eau salée.

Versez les pâtes égouttées dans la casserole de sauce avec 3 cuillères à soupe de leur eau de cuisson.

Ajoutez-y le persil ciselé. Assaisonnez

de sel et poivre et mélangez bien.

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

