



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes rapides du garde-manger



### Ingrédients pour 4 Personnes

|                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 1 bocal de             | d'anchois salés                   |
| 1 petit bocal de       | piment chili                      |
| 3 cuillères à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 1 petit bocal de       | câpres                            |
| 2 boîtes de            | sardines à l'huile                |
| 1 bocal de             | antipasti                         |
| 1                      | oignon                            |
| 0,50                   | courgette                         |
| 0,50                   | aubergines                        |
|                        | fromage parmesan                  |
| 400 g de               | penne                             |
| 1 gousse d'            | ail                               |
| 0,50                   | citron                            |
| 1 bouquet              | basilic frais                     |
|                        | poivre                            |
|                        | sel                               |

### Préparation

- Faites cuire les pâtes al dente.
- Faites revenir l'oignon, la courgette et l'aubergine détaillés en cubes dans de l'huile d'olive.
- Ajoutez l'ail émincé et les anchois et faites cuire jusqu'à ce que les anchois aient fondu.
- Ajoutez à présent les câpres, les piments, la boîte de sardines (avec l'huile), la purée de tomates et les antipasti.
- Réchauffez soigneusement le tout.
- Ajoutez le jus du citron et les feuilles de basilic et laissez encore mijoter 2 min.
- Ajoutez les pâtes à la sauce et finalisez avec des copeaux de parmesan.

