Elvea, L'Italie chez vous

Plat unique de pâtes au poulet corsé

Ingrédients pour 6 Personnes

2 cuillères à soupe de	huile d'olive
5 gousses d'	ail
1.200 g de	filet de suprêmes de poulet, en petits morceaux
6	piments chili
240 ml de	vin blanc sec
800 g de	ELVEA Cubetti Arrabiata
240 ml de	eau
500 g de	Rigatoni
200 g de	fromage parmesan
60 g de	beurre
60 g de	crème
2 cuillères à café de	basilic frais
0,50 cuillères à café de	sel de mer

Préparation

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une grande braisière à feu moyen et ajoutez l'ail et le poulet. Faites cuire le poulet jusqu'à ce qu'il colore mais qu'il ne soit pas cuit à l'intérieur.
- Incorporez les poivrons rouges grillés et les piments hot et poursuivez la cuisson pendant 1 min. Ajoutez les Cubetti et le vin blanc. Ajoutez aussi l'eau et les pâtes et portez doucement à ébullition. (Si vous n'avez pas assez de liquide, ajoutez encore un peu d'eau). Poursuivez la cuisson, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Cela prend environ 15-20 min.
- Réduisez la source de chaleur et ajoutez le beurre, le basilic et le sel. Lorsque le beurre est entièrement fondu dans les pâtes, ajoutez la crème et le fromage. Laissez encore mijoter pendant environ 10 min, tout en continuant de remuer. Répartissez encore un peu de fromage et de basilic sur la préparation et finalisez avec des flocons de chili si vous le souhaitez réellement piquant !
- Servez chaud.