



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.

