



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Spaghettoni à la ricotta fouettée



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                       |                                   |
|-----------------------|-----------------------------------|
| 300 g de              | spaghettoni                       |
| 1 cuillère à soupe de | ELVEA Double concentré de tomates |
| 340 g de              | Elvea Passata Basilico e Oregano  |
| 400 g de              | ELVEA Cubetti basilic frais       |
| 200 g de              | ricotta                           |
| 3                     | anchois                           |
| 1                     | citron                            |
| 1 gousse d'           | ail                               |
| Quelques              | feuilles de basilic               |
|                       | flocons de chili                  |
|                       | poivre                            |
|                       | sel                               |
|                       | sucre                             |
|                       | huile d'olive                     |
|                       | fromage parmesan                  |

### Préparation

1. Râpez l'écorce de la moitié du citron. Faites en sorte de n'avoir que la partie jaune. Le blanc rendrait votre plat amer. Mettez dans un plat avec la ricotta, un filet d'huile d'olive, poivre et sel. Fouettez jusqu'à obtention d'une masse aérée.
2. Versez un peu de l'huile des anchois dans une poêle. Augmentez la source de chaleur et ajoutez les anchois. Ajoutez également un filet d'huile d'olive et remuez régulièrement jusqu'à ce que les anchois soient entièrement fondus. Ajoutez à présent aussi l'ail et poursuivez la cuisson pendant une trentaine de secondes.
3. Ajoutez le concentré de tomates et quelques flocons de chili. Faites encore cuire quelques instants.
4. Déglacez avec la passata et les cubes de tomates. Ajoutez le basilic et laissez mijoter pendant 15 à 30





## *Elvea, L'Italie chez vous*

minutes à feu doux. En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement avec du poivre et du sel. Ajoutez, si vous le souhaitez, une pointe de sucre.

5. Faites cuire le spaghetti al dente dans une eau généreusement salée. Versez ensuite directement dans la sauce. Mélangez fermement. Servez avec une petite cuillère de ricotta fouettée, du parmesan et un peu de basilic ciselé.

Info recette: Op Mijn Talloor

