

Pasta braisé à la Puttanesca, anchois, sauce tomate et olives noires - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Cette recette se cuit dans une même et seule poêle, pas trop de vaisselle en vue !

L'astuce du chef

Il se peut que vous ayez besoin de rajoutez de l'eau ou du bouillon si vos pâtes ne sont pas assez cuites à votre goût. Vous pouvez utiliser n'importe quelle sorte de bouillon pour cette recette, soyez créatifs !

Ingrédients

Ingrédients

- 3 Gousse(s) Ail
- 0.25 Unité(s) Oignon Jaune
- 1 Cuil. à thé Paprika fumé
- 1 Cuil. à thé Cumin moulu
- 0.50 Cuil. à soupe Pâte de tomate
- 1 Tasse(s) Tomates cerises
- 4 Cuil. à soupe Orégan séché
- 1 Cuil. à thé Zeste(s) de citron
- 1.50 Cuil. à soupe Anchois
- 0.33 Tasse(s) Olives noires dénoyautées
- 1 Cuil. à thé Miel
- 1.25 Tasse(s) Bouillon de légumes
- 0.75 Tasse(s) Penne rigate
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 1 Cuil. à soupe Câpres

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**

À préparer avant le cours

Assurez-vous que tous vos ingrédients sont mesurés et sortis.

Matériel

1 poêle

1 cul de poule

1 cuillère en bois

Mise en place avec le chef

Ciselez l'oignon, hachez l'ail, coupez l'oignon vert en sifflets et coupez les tomates cerises en 2.

Pasta & Sauce

Dans une poêle chaude, cuisez les oignons à un feu moyen élevé jusqu'à l'obtention d'une légère coloration, ensuite ajoutez l'ail et cuisez pour 30-45 secondes. Ajoutez ensuite le paprika avec le cumin et chauffez quelques secondes.

Ajoutez ensuite la pâte de tomate et cuisez la pour au moins une minute, toujours sur feu moyen élevé.

Pendant ce temps, dans un cul de poule, mélangez l'origan séché, les zestes de citron, les anchois, câpres et les olives noires .

Ajoutez finalement le 2/3 de ce mélange sur la pâte de tomate dans la poêle et chauffez pendant 1 minute. Ajoutez les pâtes, le bouillon de légumes ou poulet, les tomates cerises, le miel et amener le tout à ébullition et ensuite baissez à feu moyen, frémissement. Cuire environ 13 minutes ou jusqu'à l'obtention de votre cuisson désirée.

Finssez en ajoutant le dernier 1/3 de votre mélange avec l'origan, mélangez et servez avec un trait d'huile d'olive.

Bon appétit!