CASARECCE, TOMATES, ANCHOIS, POIVRONS

Pâtes



6 personnes | 15 min | 3,4 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 500g de Casarecce **(Réf : 511)**
- 350g de Poivrons braisés **(Réf : 104)**
- 1 boîte de Coulis de tomates à l'ancienne **(Réf : 602)**
- 14 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 7 cuillères à café de Colatura d'anchois **(Réf : 244)**
- Sel : à votre goût
- 3 cuillères à dessert d'Huile d'olive au piment **(Réf : 174)**
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Faire bouillir l'eau, la saler (peu car la colatura est assez salée) et y mettre les pâtes à cuire
2. Découper les poivrons en petits morceaux
3. Dans une poêle à feu doux, faire fondre les anchois dans l'huile d'olive en les remuant avec une cuillère en bois. Ils se défont sous l'effet de la chaleur
4. Ajouter la sauce tomate et les poivrons braisés découpés. Faire revenir
5. Une fois les pâtes presque cuites (environ 8 minutes), les égouter et en finir la cuisson dans la poêle en mélangeant bien
6. Rajouter la colatura à la fin
7. Ajuster en sel
8. Il vous est possible de ne pas mettre de colatura dans le plat et de la proposer à table afin que chacun puisse en mettre selon son goût.