



БАБА

Ricetta



Spaghettoni in salsa eoliana

Ingrédients pour 4 personnes :

350g de spaghettoni
Un pot de tomates San Marzano
Un pot de filets de thon à l'huile d'olive
100g de câpres au sel
50g d'olives taggiasche
50g d'olives vertes siciliennes
1 gousse d'ail
Du basilic
Un peu de peperoncino en poudre
Huile d'olive, sel, poivre

- Faites dessaler les câpres dans l'eau 2h à l'avance, en changeant plusieurs fois l'eau.
 - Hachez les câpres et les olives en morceaux.
 - Faites chauffer quelques cuillères d'huile d'olive dans une poêle et faites revenir la gousse d'ail pelée et coupée en quatre avec les olives et les câpres.
 - Faites ensuite revenir les tomates en morceaux avec ce mélange.
 - Cuisez les pâtes al dente dans un gros volume d'eau salée.
 - Mélangez enfin les pâtes à la sauce et rajoutez les filets de thon par-dessus ainsi que quelques feuilles de basilic. Salez, poivez et ajoutez un filet d'huile d'olive. Vous pouvez ajouter un peu de poudre de peperoncino à votre convenance.
- C'est prêt, régalez-vous !