



Pasta alla vesuviana (one pot, simple et efficace)

La pasta alla vesuviana est la recette idéale quand on a peu de temps mais envie de se régaler. Une seule casserole, des ingrédients simples – pour un maximum de goût! Ce plat est typique du sud de l'Italie: d'abord des arômes torréfiés, puis de la tomate, ensuite des pâtes directement dans la sauce – et c'est prêt. Pas de chichi, pas d'égouttage, juste une casserole. Relevé, salé, crémeux, un peu chaotique – à l'image de Naples!

Ingrédients (2 portions)

Pâtes au choix (p. ex. mezze maniche, rigatoni, fusilli), env. 180–200 g

1 oignon, coupé en deux, puis en dés

2 gousses d'ail émincées finement

1 cs de flocons de piment (ou selon l'envie de piquant)

Huile d'olive pour faire revenir

Env. 70 g d'olives (noires, dénoyautées)

1 cs de câpres

1 boîte de tomates pelati

Env. 2 dl d'eau

½ boule de mozzarella

Sel pour affiner

Préparation

1. Dans une grande casserole, faire chauffer une bonne portion d'huile d'olive. Y faire revenir les oignons, l'ail et les flocons de piment à feu moyen jusqu'à ce qu'ils dégagent une bonne odeur et prennent une belle couleur.
2. Ajouter les olives et les câpres, faire revenir brièvement.
3. Ajouter ensuite les tomates pelati, les écraser délicatement, puis l'eau, remuer une fois.
4. Ajouter les pâtes sèches directement dans la casserole, saler, couvrir et laisser mijoter pendant environ 10 minutes, en remuant de temps en temps.
5. Retirer le couvercle et laisser mijoter encore 2 à 4 minutes à découvert, jusqu'à ce que les pâtes soient al dente et que la sauce épaississe bien.
6. Retirer la casserole du feu, émietter grossièrement la demi-boule de mozzarella, l'incorporer et laisser fondre brièvement.
7. Rectifier l'assaisonnement, servir, et voilà!

Recommandation de vin

Fantini Montepulciano
d'Abruzzo DOC

<https://www.denner.ch/fr/shop-des-vins/fantini-montepulciano-d-abruzzo-doc-p1028300>

