

# **Bon & avantageux: des fettuccine all'arrabbiata pour moins de 3 francs 50 par personne**



**Les fettuccine all'arrabbiata nécessitent non seulement peu d'ingrédients, mais elles sont aussi extrêmement avantageuses. Le prix total de ce plat relevé pour quatre personnes est inférieur à 14 francs!**

Librement traduit, all'arrabbiata signifie «de manière colérique», ce qui est probablement dû au goût très épicé de ce plat. En effet, la sauce se compose de tomates, d'oignons et d'ail ainsi que d'une bonne portion de piment.

La sauce all'arrabbiata est plus savoureuse lorsqu'elle est préparée avec des tomates fraîches – à condition qu'elles aient un goût intense. On peut aussi utiliser des tomates pelées en boîte comme alternative.

- 1,3 kg de tomates en grappe à saveur intense
- Huile d'olive
- 1 gros oignon finement haché
- 1 à 2 piments rouges
- 2 gousses d'ail, finement hachées
- Sel, poivre • Basilic séché
- Origan séché
- 2 prises de sucre
- 500 g de fettuccine
- Parmesan pour saupoudrer

1. Lavez les tomates, incisez une petite croix dans la peau sur la face inférieure et faites-les blanchir dans de l'eau bouillante pendant environ 2 minutes. Retirez-les de l'eau et trempez-les brièvement dans de l'eau glacée. Enlevez la peau, puis coupez-les en huitièmes.
2. Recouvrez le fond d'une casserole d'huile d'olive, faites-y revenir l'oignon, les piments et l'ail jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. Ajoutez les tomates et portez à ébullition.
3. Réduisez le feu, assaisonnez la sauce avec le sel et le poivre, ajoutez le basilic, l'origan et le sucre; laissez mijoter avec le couvercle pendant 30 minutes.
4. Enlevez le couvercle et laissez mijoter la sauce jusqu'à ce qu'elle ait la consistance souhaitée, puis assaisonnez avec du sel et du poivre selon vos goûts.
5. Cuissez les fettuccine al dente dans de l'eau salée, égouttez-les bien. Remettez-les dans la casserole et ajoutez un peu de sauce.
6. Dressez les pâtes sur des assiettes, répartissez le reste de la sauce par-dessus et saupoudrez de parmesan.

Temps de préparation: environ 50 minutes

### Terre del Barolo Barbera d'Alba DOC



Robe rubis intense aux reflets pourpre. Nez aux élégants arômes de mûre et de cerise noire. Bouche moyennement pleine à pleine, avec des tanins moelleux et une acidité équilibrée. Finale persistante.

[Voir dans le weinshop](#) >