

# Tutoriel vidéo: nids croustillants de spaghettis aux tomates cerises et mozzarella



**Ces spaghettis font tourner la tête! Le tutoriel Denner d'aujourd'hui vous montre comment préparer chez vous en un tour de main des nids de spaghettis croustillants avec un cœur de mozzarella.**

Beaucoup de gens se sont probablement déjà demandé pourquoi les pâtes sont en fait produites sous les formes les plus diverses. Même s'il semble évident que ce n'est qu'une question d'apparence, les Italiens, eux, jurent qu'ils peuvent servir les bonnes pâtes avec chaque sauce. Les spaghettis se marient bien avec la sauce tomate ou aglio e olio, les tagliatelles avec la bolognaise ou les sauces à la crème, et pour une salade de pâtes froide, il est conseillé d'utiliser des fusillis ou des farfalles.

En m'essayant à ces nids de spaghettis, il s'est avéré que les spaghettis plats – par exemple les linguine ou les bavette – sont le meilleur choix, car ils deviennent croustillants lorsqu'ils sont cuits au four. Mais si vous n'avez que des spaghettis normaux à la maison, vous pouvez quand-même les utiliser pour cette recette. Avec sa sauce tomate-poivron faite maison, sa mozzarella et ses tomates cerises cuites au four, ce plat convainc sur toute la ligne.

## Sauce

- 1 petit oignon, finement haché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- Un peu d'huile d'olive
- 1½ boîte de tomates hachées de 400 g chacune
- 2 gros poivrons, rouges et jaunes ou orange
- Basilic séché
- Un peu de bouillon de légumes
- Sel, poivre
- 30 g de mascarpone

## Nids de spaghettis

- 500 g de linguine ou de bavette (spaghettis plats)
- 150 g de mini-mozzarella Galbani • Basilic frais
- 200 g de tomates cerises
- Sucre, par exemple sucre de canne
- Sel
- Parmesan, râpé

## Sauce

1. Préchauffez le four à 200 degrés en mode chaleur tournante, lavez et coupez les poivrons en deux, retirez le blanc à l'intérieur et placez-les avec la peau vers le haut sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfouissez dans la rainure supérieure et faites cuire les poivrons pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que la peau devienne noire et que des bulles apparaissent.
2. Faites revenir les oignons et l'ail dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que l'oignon soit translucide.
3. Déglacez avec les tomates. Ajoutez une demi-cuillère à café ou un peu plus de bouillon de légumes, un peu de basilic sec, du sel et du poivre et laissez mijoter pendant au moins 40 minutes.
4. Sortez les poivrons du four et pelez-les encore chauds.
5. En même temps, cuisez les pâtes dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient un peu plus dures que al dente. Comme elles vont ensuite au four, elles se ramolliront encore un peu.
6. Ajoutez les poivrons coupés et le mascarpone à la sauce, puis réduisez le tout en purée avec un mixeur jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de morceaux visibles; assaisonnez.

## Nids de spaghettis

1. Egouttez les pâtes et mélangez-les avec les  $\frac{3}{4}$  de la sauce; puis transformez les spaghettis en nids avec une fourchette aussi grande que possible et placez-les côte à côte dans un moule (voir la vidéo).
2. Répartissez le reste de la sauce à côté des nids; déposez des boules de mozzarella dans certains nids, saupoudrez les pâtes de parmesan. Faites cuire les nids pendant 20-25 minutes dans le four en mode chaleur tournante à 200 degrés, selon leur taille.
3. Sortez le moule du four et garnissez le tout de tomates cerises (cuites) et de basilic frais.

## Temps de préparation: environ 1 h 30

Les tomates cerises cuites sont excellentes lorsque vous les retournez dans de l'huile d'olive, les saupoudrez de sel et de sucre de canne et les faites cuire au four pendant environ 20 minutes à 160 degrés en mode chaleur tournante.

### Cantine Cellaro Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP

Robe rubis foncé. Nez intense de fruits rouges, de pruneaux et d'épices douces, avec des notes florales. Bouche pleine aux tanins soyeux. Finale fruitée et persistante.



[Voir dans le weinshop >](#)