

SPAGHETTI ALLA PUTTANESCA



Pour 2 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 G** de [spaghetti](#)
- 250 G** de [sauce tomate "maison"](#)
- 30 G** de tomates confites
- 15 G** de filets d'anchois
- 1** tête d'ail
- 2** gousses d'ail
- 50 G** d'olives taggiasche
- 25 G** de câpres
- 1** piment frais
- 1** bouquet de persil plat
- 1** pincée d'[origan de Sicile](#)
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#)

RÉALISATION

- 1.** Placer la tête d'ail dans du papier d'aluminium avec un filet d'huile d'olive. Fermer hermétiquement l'aluminium et placer le ballotin d'ail au four pendant 50 minutes à 180 degrés pour le faire confire.
- 2.** Mettre à bouillir deux litres d'eau salée dans [une pastaiola](#) (10g de sel / litre d'eau). Lorsque l'eau bout, plonger les spaghetti dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant la moitié du temps préconisé sur le paquet.
- 3.** Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans [une saltapasta](#), à feu doux. Y faire dorer deux gousses d'ail pelées, dégermées et écrasées au presse-ail. L'ail doit rôtir doucement, sans se colorer. Ajouter quatre gousses d'ail confit (le reste pourra être utilisé pour d'autres recettes), les filets d'anchois et un piment finement ciselé. Mélanger à la maryse pour former une pâte qui sera la base de la sauce.
- 4.** Lorsque l'ail commence à se colorer, déglacer la sauce d'une louche d'eau de cuisson des pâtes, puis ajouter la sauce tomate. Réserver.
- 5.** Lorsqu'elles sont à mi-cuisson, transvaser les spaghetti dans la poêle de sauce tomate sans les égoutter. Finir la cuisson des spaghetti dans la sauce, en ajoutant de l'eau de cuisson pour allonger la sauce si nécessaire. Les pâtes doivent s'enrober de sauce en cuisant.
- 6.** Dans l'attente, couper les olives en morceaux et les mélanger aux tomates confites. Ajouter les câpres, un filet d'huile d'olive et une poignée de feuilles de persil finement ciselé. Réserver.
- 7.** Une minute avant le temps de cuisson final des pâtes, éteindre le feu et laisser reposer quelques instants pour faire baisser légèrement la température des pâtes. Incorporer aux spaghetti le mélange de tomate confites, d'olives et de câpres en les montant "à la vague" (ou à défaut, à la maryse).
- 8.** Dresser les spaghetti en formant des "nids" de spaghetti au centre de belles assiettes, à l'aide [d'une pince, d'une louche et d'un cercle de dressage](#). Napper les spaghetti de sauce et décorer d'une feuille de persil.

CLUB
CASA ZANONI

