

PACCHERI À LA NDUJA CALABRAISE



Pour 2 personnes

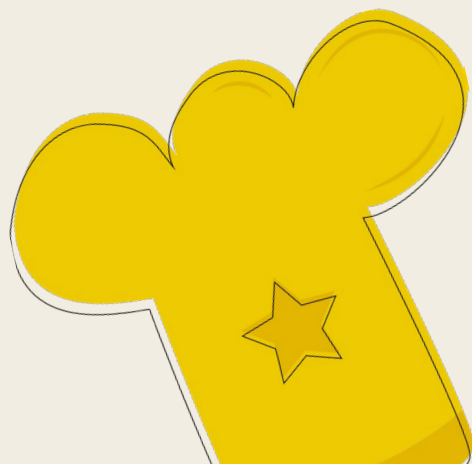
INGRÉDIENTS

- 200 G** de [paccheri](#)
- 100 G** de [nduja calabraise](#)
- 4** poivrons
- 1** tête d'ail
- 1 BRANCHE** de romarin
- 40 G** de [Parmigiano Reggiano](#)
- [Huile d'olive](#)
- [Sel](#) et [poivre](#)

"La nduja est un saucisson pimenté typique de la Calabre, mais son goût reste doux lorsqu'il est marié avec la fraîcheur de beaux poivrons." - Simone

RÉALISATION

- 1.** Placer les poivrons dans une plaque de cuisson profonde. Couper une tête d'ail en deux et la placer au centre du plat. Parsemer d'un filet d'huile d'olive et couvrir la plaque de papier aluminium en s'assurant de bien sceller les bords pour que la vapeur ne s'échappe pas.
- 2.** Cuire les poivrons au four pendant 50 minutes à 220°C. Au bout de 50 minutes, sortir les poivrons du four et les laisser refroidir à température ambiante sans retirer le papier d'aluminium. En refroidissant, les poivrons vont rendre leur jus de cuisson.
- 3.** Lorsqu'ils ont refroidi, ouvrir les poivrons à la main. Retirer leur tige et leurs graines et les peler à la main. La peau doit se détacher des poivrons sans forcer. Réserver le jus de poivron, la demi-tête d'ail rôtie et les filets de poivrons nettoyés.
- 4.** Mettre à bouillir un grand volume d'eau salée dans une [pastaiola](#) (10g de sel / litre d'eau). Plonger les paccheri dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant la moitié du temps préconisé sur le paquet.
- 5.** Mettre [une grande poêle à bord rond](#) à chauffer, à feu fort. Y faire revenir la demi tête d'ail rôtie dans avec filet d'huile d'olive. Ajouter la nduja calabraise grossièrement émietée pour la faire fondre. Filtrer l'eau de cuisson des poivrons et ajouter la moitié de ce jus dans la poêle pour allonger la sauce.
- 6.** À la moitié de leur temps de cuisson, transvaser les paccheri dans la sauce à la nduja, sans les égoutter. Poursuivre la cuisson des pâtes dans la sauce en l'allongeant du reste de jus de poivrons et d'un peu d'eau de cuisson des pâtes si nécessaire.
- 7.** Parallèlement, couper les filets de poivrons en lamelles et émincer finement le romarin frais.
- 8.** Éteindre le feu une minute avant la fin de cuisson des pâtes. Ajouter les lamelles de poivrons, le romarin et monter les pâtes "à la vague".
- 9.** Dresser les maccheroni dans de belles assiettes creuses et décorer parsemer d'un peu de Parmigiano râpé et de romarin finement ciselé.



CLUB
CASA ZANONI