



PACCHERI, POULPE, SALICORNE ET POLPA DI POMODORO

RECETTE BOMBA !

Quand les températures commencent à baisser, les tomates fraîches se font rares mais l'envie d'été est encore là ... que faire ?

Paccheri et Polipetto in Umido
BOMBAAAA !

LA SUITE :

8. Faire sauter la pâte avec la salicorne, râper un peu de zeste de combava et/ou citron, et ajouter la coriandre hachée.
Facultatif : si vous l'aimez, vous pouvez ajouter un peu de piment

9. Dresser une jolie assiette et préparez-vous à la « scarpetta » !

INGRÉDIENTS

POUR 2 PERSONNES :

- 400gr paccheri
- 5 gousses d'ail nouveau
- 1 Poulpe 400gr environ cuit
- 1 oignon rouge
- 1 verre vin rouge
- une poignée de salicorne
- 3 branches de Coriandre
- 1cas câpres
- 1cas concentré de tomate @mutti_france
- 400gr polpa Mutti
- Combava zestes
- Citron zestes
- Huile d'olive
- Sel et Poivre

RECETTE :

LES ÉTAPES :

1. Dans une poêle avec de l'huile d'olive commencer avec un « soffritto » avec les gousses d'ail et les oignons coupé par environ 5 minutes. Assaisonner avec sel e poivre.

2. Couper la pulpe en morceaux (la tête aussi doit être propre) et l'ajouter au soffritto

Conseil : le Chef conseille de ne pas enlever la peau de la pulpe.

3. Ajouter les olives, les câpres et le concentré de tomate à la poêle.

4. Rôtir quelques instantes et déglacer avec le vin rouge.
Faire réduire le vin pour environ 20 minutes à feu doux.

5. Une fois que le vin rouge réduit, ajouter la polpa Mutti et laisser cuire pour 15/20 minutes.

6. Lancer la cuisson des paccheri dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 6 minutes

7. Ensuite, ajouter les paccheri à la poêle avec la sauce pour terminer la cuisson. Garder l'eau de cuisson et ajouter quelques louches à la poêle si nécessaire.

