

MAFALDINE AU BAR

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 300g de Filets de bar
- 1 CàS de Câpres (**Réf : 242**)
- 2 Gousses d'ail
- 15 Tomates cerise entières (**Réf : 600**)
- Poivre noir : à votre goût
- Sel : à votre goût
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 10 Olives vertes (**Réf : 2**)
- 1 CàS d'Huile d'olive au piment (**Réf : 174**)
- 200g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf : 602**)
- 300g de Mafaldine (**Réf : 522**)



4 personnes



25 min



4,7 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Lever les filets de poisson à l'aide d'un couteau bien aiguisé; pratiquer une incision sous les branchies des poissons et faire glisser la lame jusqu'à la queue
2. Quand vous avez les filets (bien retirer les arrêtes), les couper en cubes de taille moyenne. Ou alors, acheter des filets déjà préparés et les découper en cubes de taille moyenne
3. Amener l'eau à ébullition
4. Saler l'eau des pâtes
5. Plonger les pâtes dans l'eau
6. Hacher finement l'ail avec un couteau pointu
7. Dénoyer les olives et les découper en petits morceaux
8. Désaler les câpres et les découper en petits morceaux
9. Faire revenir l'ensemble (ail, olives, câpres) dans l'huile dans une grande poêle
10. Ajouter les tomates cerise, la sauce tomate, le sel, le bar et laisser mijoter pendant 3/4 minutes jusqu'à ce que le bar soit cuit
11. Sortir les pâtes de l'eau une minutes avant le temps de cuisson indiqué sur le paquet (c'est-à-dire, après 12 minutes) et le égoutter
12. Les faire revenir dans la poêle avec le poisson
13. Poivrer
14. Ajouter un peu d'huile d'olive au piment et mélanger avant de servir