SPAGHETTI À L'ENCRE DE SEICHE

Pâtes

4 personnes | 10 min | 1,6 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 1 gousse d'Ail
- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
- 280g de Spaghetti **(Réf : 500)**
- 1 cuillère à dessert de Colatura d'anchois **(Réf : 244)**
- 4 cuillères à dessert d'Huile d'olive au citron **(Réf : 244)**
- Sel : à votre goût
- 1 sachet d'Encre de seiche pure **(Réf : 245)**
- 3 cuillères à café de Persil semi frais **(Réf : 247)**

PRÉPARATION

1. Porter l'eau à ébullition, ajouter la colatura, saler peu et mettre les Spaghetti à cuire
2. Faire revenir une gousse d'ail écrasée à la main avec l'huile d'olive dans une poêle
3. Diluer le persil semi-frais avec un peu d'eau de cuisson des pâtes dans un petit bol ou une tasse
4. Y rajouter l'encre de seiche
5. Rajouter le mélange de persil et d'encre de seiche dans la poêle
6. Garder un peu d'eau de cuisson des pâtes dans un bol
7. Retirer les Spaghetti de l'eau et les égouter juste avant qu'ils ne soient cuits (environ 7 minutes à partir du moment où l'eau s'est remise à bouillir)
8. Finir la cuisson des Spaghetti dans la poêle avec la sauce, en remuant bien
9. Arrêter le feu, ajouter l'huile au citron et bien mélanger
10. Rajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir un plat légèrement onctueux