

# SPAGHETTI À LA COLATURA

## PÂTES



6 personnes



11 min



1,0€ / PER



Très facile

### PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Ajouter une cuillère à dessert de colatura d'anchois. Ne pas saler l'eau, la colatura est déjà salée
3. Plonger les pâtes dans l'eau
4. Hâcher le persil
5. Ecraser l'ail de la paume de la main
6. Dans une poêle, dorer l'ail avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive. Retirer l'ail
7. Garder une grosse louche d'eau des pâtes dans un bol
8. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 9 minutes) et les égoutter
9. Faire revenir les pâtes dans la poêle. Ajouter 3 cuillères à café de colatura d'anchois. Ajouter un peu d'eau du bol si besoin pour obtenir des pâtes avec une petite sauce. Bien mélanger
10. Sortir les pâtes de la poêle, rajouter le persil, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, poivrer et saler à votre goût puis mélanger

### INGRÉDIENTS

- 2 CàS de Persil
- 1 Gousse d'ail
- Sel : à votre goût
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 4 cuillères à café de Colatura d'anchois (Réf : 244)
- Poivre noir : à votre goût
- 500g de Spaghetti (Réf : 500)