

TORTIGLIONI À L'ARRABBIATA

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 500 g Tortiglioni : (Réf: 574)
- 1 pot Sauce tomate à l'arrabbiata (Réf: 613)
- 2CàS Huile d'olive Bio Viola (Réf: 142)



7 personnes



9 min



1,50 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

Ne pas vous préoccuper si l'eau de cuisson des Tortiglioni se colore en vert. C'est le germe de blé frais rajouté à la farine qui donne cette teinte. Le germe de blé apporte nutriments et saveurs à ces délicieux Tortiglioni. Comme on dit chez les Morelli « Le goût authentique des pâtes artisanales d'il y a 70 ans, avant les productions industrielles.

Ces pâtes rustiques à la saveur intense se marient très bien avec des sauces simples comme cette Arrabbiata.

1. Porter l'eau à ébullition
2. Saler
3. Mettre les Tortiglioni à cuire
4. Au fond de la poêle, verser l'huile d'olive puis y faire chauffer la sauce Arrabbiata
5. Garder un bol d'eau de cuisson des pâtes
6. Quand les pâtes sont presque cuites (8 minutes après la reprise d'ébullition des pâtes), égouttez-les et faites-les revenir dans la sauce. Cuisez-les à votre goût mais nous vous les conseillons al dente
7. Rajouter un peu d'eau chaude si nécessaire pour obtenir des pâtes bien onctueuses
8. Saler et poivrer à votre goût