Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bucatini alla Caruso

Ingrédients

350 g de bucatini, 4 tomates longues, 1 Poivron rouge, 2 gousses d'ail, 1 piment rouge, huile d'olive, 1 càc d' origan séché, 1 bouquet de basilic, 2 petites courgette, 1 bouquet de persil plat,

Préparation

Peler les deux gousses d'ail et couper en 4. Couper le poivron en lanières. Couper 4 tomates longues (San Marzano) en cubes. Emincer le piment frais. Découper les 4 petites courgettes en rondelles et fariner. Hacher finement le persil lavé et égoutté.
Faire chauffer l'huile et y faire revenir les gousses d'ail. Quand elles sont dorées (pas trop), retirer du feu. Ajouter ensuite le poivron, puis, après quelques minutes, les tomates. Continuer la cuisson à feu vif, ajouter un peu d'origan, quelques feuilles de basilic frais que l'on déchirera avec les doigts et le piment.
Dans une autre poêle, faire frire les courgettes découpées en rondelles. Egoutter sur du papier absorbant et réserver. Cuire les bucatini dans une grande casserole d'eau salée (8G/L), puis égoutter, et faire sauter quelques instants dans la sauce en rajoutant un peu d'eau de cuisson. Ajouter les courgettes, dresser sur assiette en garnissant de persil et d'une goutte d'huile d'olive.

Commentaires

1 poivron rouge ou jaune

Notes :