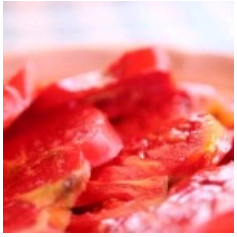
Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Mafaldine sauce tomate fraîche à l'origan, mozzarella et gambas rôties



Ingrédients

400g de Mafaldine La Collezione d'Italia Barilla , 1 oignon, 1 gousse d'ail , 5cl d'huile d'olive extra vierge, 6 tomates, 5cl de vin blanc sec, 5cl d'eau, 10cl de crème liquide entière, 24 gambas surgelées, 1 boule de Mozzarella, 6 feuilles de basilic, Sel, poivre, origan

Préparation

Éplucher et ciseler l'oignon. Éplucher et hacher la gousse d'ail. Éplucher puis concasser les tomates en laissant l'intérieur. Couper la mozzarella en cubes.
Décortiquer les gambas et retirer le boyau, puis les piquer par 4 sur un pic en bois façon brochette.
Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive puis colorer très légèrement les gambas, les assaisonner de sel fin et de poivre. Réserver les gambas juste cuites.
Dans la même poêle, faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter les tomates et l'origan, cuire 5 min. Déglacer ensuite avec le vin blanc, l'eau et la crème liquide. Assaisonner de sel fin et de poivre (la sauce doit rester liquide).
Dans une poêle chaude, verser un trait d'huile d'olive puis colorer très légèrement les gambas, les assaisonner de sel fin et de poivre. Réserver les gambas juste cuites.
Dans la même poêle, faire revenir l'oignon et l'ail. Ajouter les tomates et l'origan, cuire 5 min. Déglacer ensuite avec le vin blanc, l'eau et la crème liquide. Assaisonner de sel fin et de poivre (la sauce doit rester liquide).
Faire cuire les Mafaldine dans une grande casserole d'eau salée (7g de gros sel/litre). Les égoutter « al dente » et les mélanger avec la sauce en ajoutant les gambas.
Servir en décorant avec une feuille de basilic.

Notes :