
Pour 2 personnes

Temps de préparation **20 minutes**

Ingrédients

200 g de Penne
5 filets d'anchois
½ oignon moyen émincé
2 cuillères à table de câpres
¼ de tasse d'olives kalamata dénoyautées et coupées
1 boîte de tomates entières non assaisonnées
Huile d'olive extra vierge
1 tasse de parmesan râpé (Reggiano)
1 grosse gousse d'ail entière
Sel et poivre

Préparation

La première étape consiste à rendre les filets d'anchois en purée. Pour ce faire, émincez les anchois et appuyez la lame de votre couteau contre votre planche à découper et faites des mouvements de gauche à droite afin de les écraser. Coupez grossièrement dans un plat à l'aide d'un ciseau les tomates entières.

Dans une casserole versez 2 c. à table d'huile d'olive extra vierge et faites chauffer à feu moyen. Mettre la gousse d'ail entière afin que l'huile s'infuse de sa saveur. Ajoutez les filets d'anchois en purée et cuire quelques secondes. Une fois les anchois fondus, ajoutez l'oignon émincé, les câpres et les olives et cuire 1 à 2 minutes. Retirez la gousse d'ail entière. Versez vos tomates dans la préparation, mélangez et laissez réduire à feu doux. Goûtez et ajustez l'assaisonnement. Faites attention au sel car les anchois, les olives et les câpres sont des aliments très salés. N'hésitez pas à poivrer cependant!

Dans un grand chaudron portez à ébullition l'eau salée et incorporez les Penne. Respecter le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Une fois cuites, égouttez les pâtes et versez sur votre préparation. Mélangez. Ajoutez la moitié de votre fromage râpé et mélangez à nouveau.

Servir

Placez dans une assiette, saupoudrez du reste votre parmesan, versez quelques gouttes d'huile d'olive extra vierge et le tour est joué. Buon appetito!

PS N'oubliez pas votre verre de vin!
Buon appetito!

Ristorante il Matto

Cuisine italienne réconfortante
www.ilmatto.ca