



Spaghetti napolitain rapide

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 15 MIN

Ingrédients

6 gousses d'ail émincées
1 conserve de tomates en dés
1/4 de tasse de beurre
1 tasse de bouillon de poulet
1/4 de tasse de vermouth (facultatif)
1 tasse de basilic frais, haché finement
Parmesan
Pâtes (spaghetti)
Sel et poivre

Étapes

1. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans le beurre.
2. Ajouter les tomates et laisser bouillir quelques minutes.
3. Ajouter le bouillon de poulet et laisser mijoter 5 minutes.
4. Ajouter le vermouth et le basilic. Saler et poivrer.
5. Mijoter le tout encore quelques minutes à feu très doux.
6. Cuire les pâtes. Verser la sauce sur les pâtes et servir avec du parmesan

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Johanne Di Cesare



Saint-Constant



Spaghetti aglio e olio

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 15 MIN

Ingrédients

4 gousses d'ail émincées
finement

1/4 de c. à thé de flocons de
piments broyés (au goût)

1/3 de tasse d'huile d'olive

Pâtes (spaghetti)

1/3 de tasse de fromage
parmesan râpé finement

1/3 de tasse de persil ciselé

Anchois (facultatif)

Étapes

1. Faire cuire les pâtes dans un chaudron.
2. Faire revenir l'ail dans l'huile avec les piments broyés, ajouter une louche de l'eau des pâtes.
3. Égoutter les spaghettis et les mettre dans un grand bol. Mélanger avec le reste des ingrédients, y compris le fromage parmesan et le persil.

Notes supplémentaires :



Une recette signée :
Johanne Di Cesare



Saint-Constant