



La Table des Chefs

Spaghetti solidaire!



Préparation: 15 min



Cuisson: 40 min



Portions: 6

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 2 oignons émincés
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- 2,5 ml (½ c. à thé) de cayenne
- 2 conserves de 796 ml de tomates broyées
- 75 ml (1/3 tasse) de crème 15%
- 225 g de mozzarella râpé
- Sel
- 500 g de spaghetti

Méthode

- 1- Faire sauter les oignons dans l'huile jusqu'à une légère caramélisation.
- 2- Ajouter les épices puis poursuivre la cuisson 2 minutes.
- 3- Ajouter les tomates et laisser mijoter 30 minutes, ou jusqu'à la texture d'une sauce.
- 4- Ajouter la crème et mijoter 3 minutes supplémentaires.
- 5- Assaisonner au goût.
- 6- Pendant ce temps, cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, jusqu'à une cuisson al dente.
- 7- Enrober les pâtes de sauce, parsemer de fromage mozzarella et déguster!



Merci !

tableedeschefs.org

