

Nunzio Iacono Chef de l'Agastache à Volnay

Le secret des pâtes à l'Italienne !

INGREDIENTS

- ✂ Pâte sèche (pâte Gragnano ou pâte Coco) ou pâte fraîche
- ✂ Sel
- ✂ Tomates fraîches de saison ou pulpe de tomates bio
- ✂ Viande
- ✂ Vin rouge
- ✂ Artichauts violets
- ✂ Asperges
- ✂ Beurre
- ✂ Parmesan
- ✂ Brocolis
- ✂ Choux romanesco
- ✂ Baies

DEROULE DE LA RECETTE

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau avec du sel.

Pour la garniture :

Faire mijoter une sauce avec des tomates fraîches, de la viande et du vin rouge.

Autre proposition de garniture avec des légumes de saison :

Tourner des artichauts violets et les faire poêler.

OU

Ebouillanter les asperges et les faire refroidir.

Autre proposition, des pâtes façon risotto :

Faire cuire des asperges, des artichauts, des brocolis, du chou romanesco, des baies...

Préparer un bouillon avec la cuisson des pâtes, ajouter du beurre, du parmesan et réaliser une crème.

Verser les pâtes pas trop cuites dans ce bouillon pour qu'elles terminent de cuire.

Ajouter une noisette de beurre pour plus d'onctuosité.

Ajouter les légumes.

Dresser les assiettes.

L'astuce du chef : pour servir les pâtes et les légumes al dente, goûtez ceux-ci pendant la cuisson !