



Spaghetti au fromage Pure Gold



Ingrédients

- 1 Henri Willig Pure Gold Cookie de Wiebe Willig
- 300 spaghetti au gramme
- 500 gramme de passata
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 poivrons
- 1 cuillère à soupe de tomates séchées
- 1 cuillère à soupe d'olives
- 1 poivre rouge
- huile d'olive selon les besoins

Un spaghetti savoureux et super facile à préparer vous attend ! Ces pâtes riches et délicieuses apportent des saveurs italiennes directement dans votre assiette. Avec un mélange d'oignons, de poivrons, d'ail et de tomates séchées au soleil dans une sauce tomate, ce repas est une explosion de saveurs que vous adorerez. Que vous souhaitez préparer un repas rapide ou un plat savoureux, cette recette de spaghetti est gagnante.

La préparation

- 1: Couper l'oignon et le poivron en morceaux
- 2: Chauffer la poêle avec de l'huile d'olive.
- 3: Faire revenir les oignons et le poivron jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés
- 4: Pendant ce temps, hacher finement et ajouter l'ail, les tomates séchées et le poivron rouge. Vous pouvez ajouter le poivron rouge avec ou sans les graines, mais sans les graines, il est moins épicé.
- 5: Faire frire le tout pendant environ 5 minutes à feu moyen-vif.
- 6: Ajouter ensuite la passata et laisser mijoter en remuant de temps en temps.
- 7: Cuire les spaghettis selon les instructions figurant sur le paquet, ici nous avons utilisé des spaghettis frais qui ont dû cuire pendant 4 minutes. Une fois les spaghettis cuits, la sauce l'est aussi.
- 8: Servir les spaghettis et la sauce ensemble et râper une belle portion de Pure Gold by Wiebe Willig sur le dessus.

Comment éviter que les spaghettis ne collent entre eux pendant la cuisson ?

Utilisez une grande casserole avec beaucoup d'eau bouillante et remuez bien les spaghettis immédiatement après les avoir ajoutés. Si nécessaire, ajoutez un peu d'huile à l'eau. Après la cuisson, égouttez-les immédiatement et rincez-les brièvement à l'eau tiède si vous ne les servez pas immédiatement.

Conseils de présentation et de variation :

- **Sauces également délicieuses :** sauce carbonara, sauce pesto et/ou sauce à la crème de truffe.
- **Conseil de service :** servez les portions individuelles sur une grande assiette, roulées en un élégant nid. Verser délicatement la sauce, décorer avec des herbes fraîches comme le basilic ou le persil, et ajouter une boucle de parmesan ou un filet d'huile de truffe. Servir avec un morceau de ciabatta ou de focaccia sur le côté pour plus d'élégance.