



Spaghetti Chitarra au tomate et basilic



INGRÉDIENTS

454g (1lb) de Grisspasta
Artisanal Spaghetti Chitarra

60ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
extra vierge

10g (3 c. à soupe) d'ail tranché
finement

900g (2lb) de tomates italiennes
mûres fraîches, pelées, épépinées et
finement tranchées dans le sens de
la longueur, ou 600g (3 tasses) de
tomates entières pelées en conserve,
avec leur jus, coupées grossièrement
en morceaux

Sel

6g (1/4 tasse) de feuilles de basilic
frais, déchirées à la main en deux

Pincée de flocons de piment de
Cayenne (facultatif)

PRÉPARATION

- 1)** Mettre toute l'huile d'olive (sauf 1 c. à soupe) et l'ail dans une grande poêle à frire sur feu moyen et cuire jusqu'à ce que l'ail commence à grésiller.
- 2)** Ajouter les tomates dès que l'ail commence à changer de couleur. Si vous utilisez des tomates fraîches, vous remarquerez qu'elles sont plus juteuses. Lorsque le jus des tomates commence à réduire, assaisonner avec du sel. Si vous utilisez des tomates en boîte, assaisonner avec du sel dès le début. Continuer à faire cuire à feu moyen-vif jusqu'à ce que les tomates soient réduites et séparées de l'huile, soit 10 à 20 minutes selon la taille de la poêle.
- 3)** Pendant que la sauce mijote, amener 4 litres d'eau à ébullition dans une grande casserole ou marmite.
- 4)** Lorsque la sauce est réduite, ajouter les feuilles de basilic déchirées et la pincée de flocons de piment de Cayenne (facultatifs). Cuire pendant 1 à 2 minutes, retirer du feu et mettre de côté.
- 5)** Ajouter une cuillère à soupe de sel à l'eau bouillante dans la casserole. Ajouter les pâtes et mélanger jusqu'à ce que celles-ci soient submergées. Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et les ajouter, en remuant, à la sauce en ajoutant la dernière cuillère à soupe d'huile d'olive. Goûter pour vérifier s'il y a assez de sel et servir immédiatement.



Spaghetti Chitarra with Tomato and Basil



INGREDIENTS

454g (1lb) of Grisspasta Artisanal Spaghetti Chitarra

60ml (1/4 cup) extra-virgin olive oil

10g (3 Tbs) thinly sliced garlic

900g (2lbs) fresh ripe plum tomatoes, peeled, seeded and thinly sliced lengthwise, or 600g (3 cups) canned whole peeled tomatoes, with their juice, coarsely chopped

Salt

6g (1/4 cup) fresh basil leaves, torn by hand into 1.5cm (1/2 in) pieces

Pinch of red pepper flakes (optional)

PREPARATION

- 1)** Put all but 1 tablespoon of the olive oil and all the garlic in a large skillet over a medium-high heat and cook until the garlic begins to sizzle.
- 2)** Add the tomatoes as soon as the garlic begins to change color. If using fresh tomatoes, you'll notice they give off a fair amount of liquid. When the liquid begins to reduce, season with salt. If using canned tomatoes, season with salt in the beginning. Continue cooking over a medium-high heat until the tomatoes have reduced and separated from the oil: 10-20 minutes depending on the size of the skillet.
- 3)** While the sauce is cooking, bring 4 quarts of water to a boil in a large saucepan or pot.
- 4)** When the sauce has reduced, add the torn basil leaves and the optional pinch of red pepper flakes. Cook for 1-2 minutes, then remove from the heat and set aside.
- 5)** Add 1 tablespoon of salt to the boiling water in the saucepan. Drop in the pasta, stirring until the strands are submerged. When cooked al dente, drain and toss with the sauce in the skillet, adding the remaining tablespoon of olive oil. Taste for salt and serve at once.