

Orecchiette à la mozzarella



Petit tour en Italie avec ce délicieux plat très savoureux ! Dans le magazine "Maxi Cuisine" ils avaient fait un dossier spécial Italie et je dois dire que quand j'ai vu ce petit plat il me faisait très envie. Alors voilà ! Simple et rapide à réaliser, il a énormément plus, tout le monde a adoré et en a même repris. Parfaitement assaisonner et parfumé avec la mozzarella, le basilic et...les anchois !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

500g d'orecchiette

60g d'anchois

150g de mozzarella

1/2 bouquet de basilic

1 gousse d'ail

Huile d'olive

Piment en poudre

Préparation:

Ecrasez la gousse d'ail, faites-la revenir dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, retirez-la une fois colorée. Rincez sous l'eau froide les anchois et hachez-les. Ajoutez-les dans la poêle et faites-les revenir à feu doux.

Faites cuire les pâtes al dente à l'eau bouillante salée selon les instructions de l'emballage. Egouttez les pâtes, ajoutez-les aux anchois fondus dans la poêle, mélangez bien.

Assaisonnez avec une pincée de piment doux, ajoutez le basilic coupé grossièrement et la mozzarella préalablement coupée en cubes. Faites fondre 1min sur feu doux et servez sans attendre.