

Spaghetti Von Gole

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :

- 350g de spaghetti
- 85g de coques au naturel
- 150ml de coulis de tomates
- Ail en poudre
- 1 oignon émincé
- 2 à 3 gouttes de Tabasco
- Un peu de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Gruyère râpé
- Parmesan

Recette :

- Dans une casserole, faites bouillir de l'eau salée. Plongez-y les spaghetti le temps nécessaire pour les déguster « Al Dente ».
- Dans un poêlon, faites revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez les coques égouttées et laissez revenir 1 à 2 minutes.
- Salez et poivrez. Ajoutez une bonne pincée d'ail en poudre.
- Versez ensuite le coulis de tomates dans un le poêlon. Ajoutez également le Tabasco et baissez légèrement le feu.
- Laissez mijoter quelques minutes.
- Ajoutez finalement un peu de crème fraîche à la préparation.
- Servez alors les pâtes dans un assiette creuse, nappez de sauce et parsemez de gruyère ou de parmesan selon votre goût.