

LINGUINE À L'ITALIENNE

Avril 2011 (Actualisé en février 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 300 g de linguine
- ★ 500 g de tomates allongées
- ★ 2 oignons paille
- ★ 100 g de pancetta en tranches
- ★ 50 g de Parmigiano (Parmesan)
- ★ 50 g de pignons de pin
- ★ 1 piment oiseau
- ★ 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ★ 30 g de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Casserole, Égouttoir, 2 poêles, Faitout

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 6,25 € (soit 1,56 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une casserole d'eau. Peler les oignons, les émincer finement. Ouvrir le piment, ôter les graines et le pédoncule, le hacher finement. Inciser les tomates en croix sur 3-4 mm de profondeur au niveau du pédoncule, les plonger 45 secondes dans l'eau bouillante, les égoutter, les rafraîchir, enlever la peau, les couper en quatre, éliminer les pépins et détailler la chair en petits dés. Découper la pancetta en petits carrés. Râper le Parmigiano.

Dans une poêle faire chauffer l'huile, ajouter la pancetta et les oignons et laisser suer 5 minutes à feu mi doux en remuant continuellement, puis incorporer le piment et les dés de tomate, saler, poivrer et laisser mijoter à feu doux et à couvert 12 minutes. Porter 3 litres d'eau à ébullition dans un faitout, ajouter le gros sel et y plonger les linguine. Cuire selon les indications portées sur le paquet (environ 8 mn à la reprise de l'ébullition).

Égoutter les pâtes, les ajouter à la sauce et réchauffer l'ensemble 3 minutes à feu doux. Faire griller à sec les pignons dans une petite poêle 1 mn en remuant. Verser les linguine et leur sauce dans un plat creux chaud, parsemer de pignons et de Parmigiano râpé. Servir aussitôt.

 On peut remplacer le *piment oiseau* par quelques gouttes de *Tabasco*.