

LE BUSIATE SICILIANE AI FRUTTI DI MARE

Le goût vrai traditionnel sicilien BUSIATE pâtes avec fruits de mer LE BUSIATE SICILIANE AI FRUTTI DI MARE A de Sicile : tel un plat simple à cuire. J'ai utilisé les pâtes traditionnelles sicilienne Busiate, mais si vous ne pouvez pas en trouver utiliser Casarecce ou Farfalle, qui fonctionnent toujours bien avec les sauces de fruits de mer.

Ingrédients pour 4 personnes :

500g de moules fraîches

2 + 4 c. à soupe d'huile d'Olive extra-vierge

2 gousses d'ail pour la sauce + 1 pour les moules

Hachez 4 tomates bien mûres épépinées

1 piment rouge frais, épépiné et haché

500 g de grandes crevettes crues décortiquées

blanc sec brut ½ tasse (pour les moules) + 100 ml (pour la sauce)

sel & poivre

pâtes aux choix

50 g de persil plat, haché

- préparer les moules: Placez-les dans une grande casserole et jeter plus 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 gousse d'ail haché et le vin blanc sec. Couvrez et faites cuire à feu vif pendant environ 3 minutes, ou jusqu'à ce que les coquilles des moules s'ouvrent complètement. Éliminer celles qui ne se sont pas ouvertes. Retirer de leur coquille et réserver.

Préparer la sauce : ajouter 4 c. à soupe d'huile d'Olive dans une poêle peu profonde ou un wok.

Faire revenir l'ail émincé et le piment sur un support chauffant pendant environ une minute, prenant soin de ne pas brûler l'ail. Incorporer les tomates hachées et cuire pendant encore 3 minutes. Augmentez la chaleur un peu et ajouter les crevettes crues, le vin blanc et le sel et poivre au goût. Faire cuire pendant une minute (ou jusqu'à ce que les crevettes soient roses) puis ajouter les moules cuites décortiquées. Cuire pendant quelques minutes de plus. Vous devriez avoir vos pâtes prêtes à ce stade. Égoutter les pâtes et ajouter dans la sauce. Garnir de persil plat haché. Servir avec du vin sicilien blanc frais comme Grillo, Insolia ou Fiano.