

Idée recette

Pâtes à la sauce tomate aux anchois et crevettes décortiquées

Plat principal - 4 personnes
Préparation: 10 minutes | Cuisson: 20 minutes



Ingrédients

- 8 filets d'anchois
- Environ 24 crevettes décortiquées EPIC SELECT
- 2 oignons, finement coupés
- 2 gousses d'ail écrasées
- Origan séché
- 2 bouteilles de concentré de tomates
- Pâtes
- Sel et poivre
- Feuilles de basilic

Préparation

Faire revenir l'oignon avec l'ail dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les filets d'anchois et laisser les fondre. L'origan séché peut être inclus à partir de maintenant. Ajouter la passata de tomates et laisser mijoter pendant 15 minutes. Faire cuire les pâtes al dente dans une casserole avec beaucoup d'eau salée. Dans une autre poêle, faire revenir les crevettes décortiquées dans un peu d'huile d'olive. Égoutter les pâtes et mélanger avec la sauce. Server les pâtes dans une assiette avec environ 6 crevettes. Terminer avec du basilic.



Crevettes black tiger avec tête, Body peeled
Code d'article = HOBTBP ...

8/12, 13/15 et 16/20 pc/750 g
Boîte 750 g, 12 par carton

Anchois sans tête, éviscéré
Code d'article = FAN HG

90/120 pc/kg
Sachet 900 g, 10 par carton

