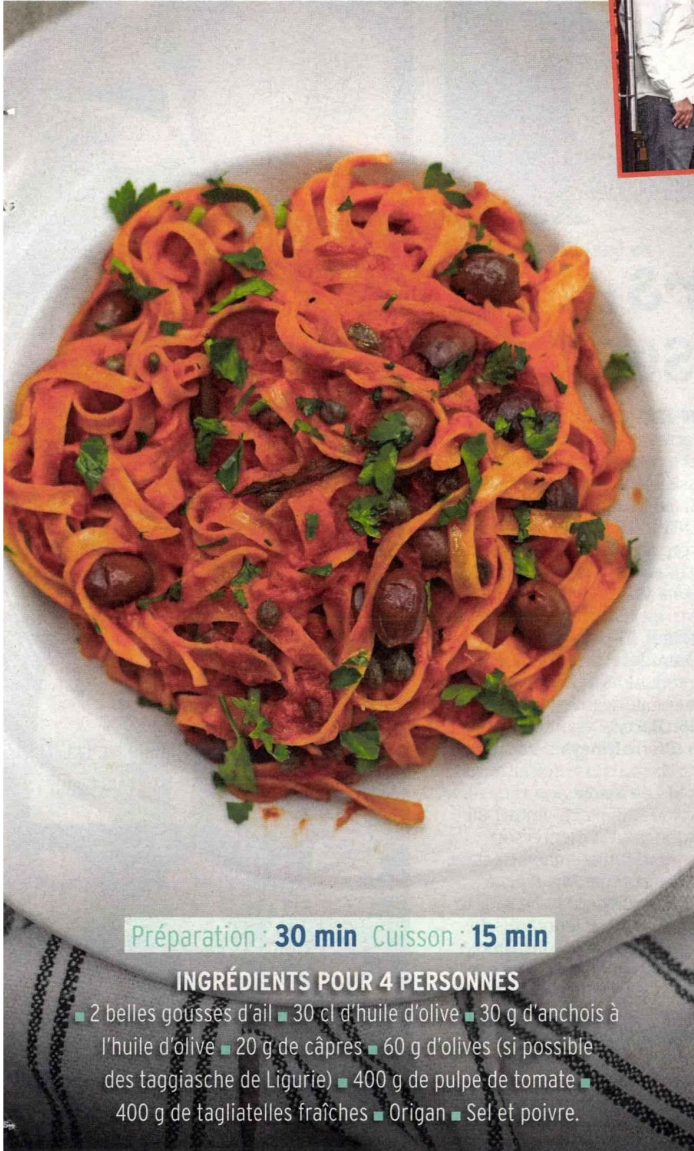


Edition : 28 juin 2024 P.51  
 Famille du média : Médias spécialisés  
 grand public  
 Périodicité : Hebdomadaire  
 Audience : 876000  
 Sujet du média : Lifestyle



Journaliste : **Marine Boisset**  
 Nombre de mots : **363**

**La Food**  
 Marine Boisset



Pour des assiettes généreuses au bon goût de l'Italie en plein cœur de Paris, direction Les Vitelloni! 4, rue Dupetit-Thouars, Paris 3<sup>e</sup>.

# Tagliatelles alla puttanesca

par Les Vitelloni

### La sauce

- ✓ À feu moyen, faites frire l'ail haché dans une poêle (idéalement en aluminium) avec 20 cl d'huile d'olive.
- ✓ Ajoutez les anchois, les câpres et les olives hachés grossièrement. Faites revenir.
- ✓ Incorporez la pulpe de tomate.
- ✓ Laissez mijoter 25 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.
- ✓ En fin de cuisson, rectifiez l'assaisonnement (attention, les ingrédients sont déjà salés).

### La cuisson des pâtes

- ✓ Portez à ébullition une grande quantité d'eau salée (10 g de sel/litre) et ajoutez les tagliatelles à ébullition.
- ✓ Deux minutes avant la fin de la cuisson al dente, versez deux louches d'eau des pâtes dans la sauce.
- ✓ Ajoutez les pâtes dans la poêle avec la sauce.
- ✓ Finissez la cuisson des tagliatelles dans la poêle jusqu'à absorption complète de l'eau.
- ✓ Éteignez le feu, ajoutez 10 cl de très bonne huile d'olive vierge, le poivre fraîchement moulu et l'origan.
- ✓ Mélangez et servez chaud, avec du parmigiano reggiano râpé pour les plus gourmands.

Préparation : 30 min Cuisson : 15 min

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 belles gousses d'ail ■ 30 cl d'huile d'olive ■ 30 g d'anchois à l'huile d'olive ■ 20 g de câpres ■ 60 g d'olives (si possible des taggiasche de Ligurie) ■ 400 g de pulpe de tomate ■ 400 g de tagliatelles fraîches ■ Origan ■ Sel et poivre.

### Direction l'Italie!

Burrata des Pouilles ou sorbet au citron de Sicile... À vous ces saveurs ensoleillées venues des quatre coins de l'Italie!



Gnocchi Pasta Burrata, 350 g, Mamma Inès 7,50 €



Ma pizza Capricciosa, 400 g, Il Mio Mondo par Luana Belmondo chez Monoprix 5,99 €

Prosecco D.O.C Blanc, Freixenet 8,79 €



Parmigiano Reggiano Râpé, 60 g, Galbani 1,95 €



Grissini Lingue à l'Oignon, Bio, 110 g, Gusti Amo 3,49 €



Sorbet Le Citron, 380 g, Picard 5,60 €



Sauce Pesto Basilico e Limone, 190 g, Barilla 2,99 €



Sauce Passata Di Pomodoro bio, 680 g, La Vie Claire, 1,99 €



Burrata à la Truffe d'Été, 100 g, Tavola in Italia chez Auchan, 3,71 €

