

Je les fais

Des sauces italiennes maison

Trop facile en suivant les conseils de Chef Nino*. Avanti!

Carbonara

On fait chauffer 25 g de beurre avec 1 oignon haché et 100 g de pancetta en dés. On verse les pâtes al dente sur la pancetta. Hors du feu, on mélange et on ajoute 60 g de pecorino et 3 jaunes d'œufs battus. On poivre, on mélange et on sert. Avec des tortiglioni ou des rigatoni.

Aux 4 fromages

On coupe en petits morceaux 200 g de gorgonzola, parmesan, provolone (ou emmental) et pecorino. Dans une casserole, on fait fondre une noisette de beurre avec un peu d'eau et on y verse un peu du mélange de fromages. On remue, on ajoute 1 c. à s. de crème fraîche et le reste du fromage. La sauce doit être épaisse. Idéal avec des penne.

Puttanesca

Dans 3 c. à s. d'huile d'olive, on met 2 gousses d'ail écrasées, 1 piment séché écrasé et 6 filets d'anchois hachés, qu'on fait cuire 1 min. On ajoute 500 g de tomates pelées, épépinées et concassées, 125 g d'olives noires (dénoyautées et coupées en 2) et 2 c. à s. de câpres. Quand ça bout, on laisse mijoter 20 min à feu doux. Parfait avec des spaghettis.

Pesto à la genovese

On effeuille 2 bottes de basilic sans le laver. On fait griller 50 g de pignons à sec, on laisse refroidir. Dans le bol du mixeur, on met le basilic, les pignons, 1 gousse d'ail pressé, sel et poivre. On mixe, on ajoute 25 g de parmesan et 5 cl d'huile d'olive (bien froide), on remixe. À marier avec des linguines.

Crème de courgettes et gambas

On cuit 300 g de courgettes coupées en tranches fines dans un peu d'huile d'olive, sel et poivre. On les mixe à 2 c. à s. d'eau de cuisson des pâtes. On fait revenir 200 g de gambas coupées en morceaux avec 1 gousse d'ail. On déglace avec 2 c. à s. de vin blanc. On ajoute 1 zeste de citron, 3 feuilles de menthe émincées et on amalgame avec la crème de courgette. Super avec des fusillis.

* MERCI À NINO LA SPINA, CHEF DU RESTAURANT IANNELLO, 17, BD EXELMANS, PARIS 16^e. RECETTES ET PROPORTIONS POUR 4 PERSONNES.