



SPAGHETTIS ROQUETTE ET VIVANEAU

Categoria: Premier plats **Tempo di preparazione:** 15 minutes **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 1 grosse ou deux petites gousses d'ail
- Piment rouge (frais ou sec) au goût
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 500 g de vivaneau
- ½ verre de vin blanc sec
- 350 g de spaghettis
- 50 g de roquette
- Chapelure fraîche et sans croûte au goût
- 1 filet d'anchois grossièrement haché

Recette très simple qui séduira petits et grands. Pratiquement similaire aux pâtes à l'ail, à l'huile et au piment, sauf que la roquette est utilisée à la place du persil et la préparation est enrichie de vivaneau rouge. Certainement un premier plat qui s'impose !

Difficulté : **facile**

Coût : **bas**

Temps de préparation : **15 minutes**

Portions : **4 personnes**

Préparation

Dans une poêle, faites revenir l'ail et le piment dans l'huile d'olive extra vierge. Lorsque l'ail est légèrement doré, ajoutez le vivaneau, émincé et coupé en morceaux, mélangez avec le vin blanc et laissez mijoter à feu doux.

Entre-temps, faites bouillir l'eau pour les pâtes, en prenant soin d'ajouter du sel. Une fois al dente, égouttez-les et versez-les dans la poêle avec les dés de vivaneau, ajoutez une partie de la roquette préalablement hachée grossièrement. Mettez la chapelure dans une poêle avec un peu d'huile d'olive extra vierge et le filet d'anchois émincé, grillez en veillant

à ce que la chapelure ne brûle pas.

Placez le reste de roquette au fond de chaque plat et servez les pâtes en les décorant de chapelure dorée. Bon appétit !

