

Spaghetti du diable

Temps de préparation: 35 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

Portions

2 P.

Ingrédients

500 g

1 pièce

1 pièce

1 c.à.s.

1 pincée

1 pincée

50 g

Préparation

Faire cuire les spaghettis dans de l'eau salée.

Couper finement l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne translucide, ajouter l'ail pressé et faire revenir 2 cuillères à soupe de crème de tomates. Saler, poivrer et laisser mijoter un peu.

Ajouter les spaghettis et un peu de l'eau des pâtes égouttée, remuer et arroser (selon le goût) avec l'assaisonnement épicé à l'huile d'olive, servir avec un peu de parmesan et du basilic frais.