

Pâtes à la pizzaiola

Bedon Gourmand

Ingrédients

- 500 g (1 lb) de penne (petits ou réguliers)
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre
- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 boîte de 48 g (1.5 oz) de filets d'anchois égouttés et émincés
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates en dés (j'ai mis aussi le jus)
- 2 c. à soupe (30 ml) de pâte de tomates
- 1/4 tasse (60 ml) de vin blanc
- Une douzaine d'olives Kalamata dénoyautées et coupées en deux
- 3 c. à soupe (45 ml) de câpres
- 150 g (5 oz) de fromage feta coupé en petits dés
- 2 c. à thé (10 ml) d'origan séché
- 4 c. à soupe (60 ml) de persil frais, haché finement

Préparation

1. Faire d'abord cuire les pâtes *al dente* dans une grande casserole d'eau bouillante légèrement salée. Pendant ce temps, préparer la sauce.
2. Dans une poêle, faire fondre le beurre dans l'huile. Y faire dorer l'ail 2 minutes à feu vif. Incorporer les anchois, les tomates avec leur jus, la pâte de tomates et le vin blanc. Laisser mijoter environ 15 minutes à feu moyen.
3. Incorporer les olives, les câpres, le fromage feta, l'origan, et laisser cuire encore 5 minutes.
4. Ajouter le persil frais au dernier moment et servir la sauce aussitôt sur les pâtes chaudes.

Préparation: 15 minutes

Cuisson: 30 minutes

Portions: 4 à 6

Source: Les saisons de Clodine - Coup de coeur