

8 sauces pour pâtes à partir d'une base tomatée

source: Nicolas et moi

Hier, j'ai visionné son émission et il a donné ces belles recettes de sauce. Très dépanneur et ça avait l'air réellement bon.

Les 8 pâtes (déclinaison de 8 sauces à la Nicolas)

2 boîtes de tomates italiennes
4 c. à table de poireaux hachés
2 c. à thé d'ail haché
2 c. à table de pesto
2 c. à table de parmesan
sel-poivre au goût

Passer tous les ingrédients au robot culinaire pour obtenir une sauce homogène. Ceci est votre base de sauce, maintenant voici les variantes:

Mettre dans une casserole l'huile de pépins de raisin et ajouter:

ARRABIATTA:

piment fort, poivrons coupés en dés et la sauce tomate de base.

FRADIAVIOLO:

piment fort, poivrons coupés en dés, crevettes et sauce tomate de base.

POMODORO:

feuilles de basilic, tomates coupées en dés, bocconcini et sauce tomate de base.

PUTANESCA:

câpres, anchois, olives noires et sauce tomate de base.

PAPALINA SANS CREME:

pancetta, tomates séchées, champignons et sauce tomate de base.

SAUCE GIGI:

pancetta, champignon, crème et sauce tomate de base.

SAUCE ROMANOFF:

poivre noir, poireaux, vodka (pour flamber), crème et sauce tomate de base.

PRIMAVERA:

poivrons rouges et jaunes coupés en dés, fonds d'artichauts, courgettes, poireaux et asperges et sauce tomate de base.