

Pâtes rapides maison

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 gr de Hylopittes (pâtes grecques – comme les tagliatelles) ou des tagliatelles ou des spaghettis
- 1 pot de sauce tomates Mytilinia Gi au thym
- 4 cuillères à soupe huile d'olive Bio Mytilinia Gi
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café sel marin Mytilinia Gi
- un peu de thé de montagne ou sauge Mytilinia Gi
- 3-6 petites tranches de tomates séchées Mytilinia Gi
- 1 cuillère à café petimezi
- 4-8 olives géantes non traitées Damaskinoelies (olives prunes)
- poivre selon les goûts
- une pincée de boukovo (paprikas piquantes séchées avec les pépins) ou chilli, selon les goûts

Préparation

Faites bouillir l'eau avec le thé ou la sauge, avant de placer les pâtes, ajoutez du sel et une cuillère d'huile d'olive et retirez le thé.

Parallèlement, dans une petite casserole, mettez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites rissoler un peu l'ail (coupé très fin, si possible transparent, il ne sera pas indigeste ni malodorant)

Ajoutez la sauce tomates et selon les goûts les olives écrasées à la main, sans les noyaux, avant ou après la sauce si vous voulez plus ou moins le goût légèrement amer de l'olive.

Faites pareil pour les tomates séchées et hachées au millimètre ou 2 comme pour le piquant si vous aimez ; sinon évitez-le.

Ajoutez aussi le petimezi et ne laissez pas cuire très longtemps.

Tips: comme c'est une sauce fraîche, légère et parfumée, ne faites pas de grandes quantités. D'autre part, elle peut être juste chauffée, surtout si vous utilisez notre seconde sauce au basilic et à

l'origan qui est aussi sublime totalement froide, disons comme le gaspacho.

L'eau de cuisson, peut servir de liquide-bouillon, si vous voulez chauffer plus longtemps la sauce. Utilisez-le dans la base de la sauce. Il apporte le goût des pâtes et le sel nécessaire.

Avec les pâtes très fraîches, l'huile d'olive n'est pas nécessaire pendant la cuisson. Mais un bon tip est d'arroser le fond de la casserole et les pâtes quand on les fait sortir de l'eau et on les sèche. Surtout avec ce plat aux olives. Donc la quatrième cuillère d'huile.

- l'ail plus il est coupé fin, moins il sent après.

- le petimezi à la place du sucre, à part son intérêt pour la santé, c'est un excellent condiment qui apporte un mystère attractif aux plats. C'est entre sucré et acidulé avec un fond de fer caractéristique. C'est n'est pas l'aigre doux chinois.

Καλή όρεξη. !!!