

MACCHERONI NDUJA CALABRAISE ET TOMATES

@chefzanoni_simone

2 personnes.

Ingrédients :

- 200 g de «maccheroni».
- 100 g de N'duja.
- 3 belles tomates.
- 3 gousses d'ail.
- 6 à 10 feuilles de basilic.
- 40 g de Parmigiano Reggiano.
- De l'huile d'olive.
- Du sel.
- Du poivre.



Préparation :

1/. Faire bouillir un grand volume d'eau salée.

2/. Retirer la peau des tomates, simplement au couteau ou en les plongeant dans l'eau bouillante 20 secondes après avoir réalisé une petite entaille en croix à la base puis les plonger dans un bac d'eau froide avant de retirer la peau.

Astuce : Réserver les peaux de tomate pour réaliser un bouillon.

3/. Couper les tomates en quatre et retirer la chair afin d'obtenir des pétales de tomate.
Réserver les pétales et la chair séparément.

4/. Retirer la peau de la N'duja.
Réserver.

5/. Eplucher les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer puis les écraser dans une poêle large et profonde contenant de l'huile d'olive.

6/. Chauffer à feu doux afin de faire rôtir l'ail et ajouter la N'duja émietlée. Ecraser à l'aide d'une maryse.

7/. Verser les maccheroni dans l'eau bouillante. Prévoir la moitié du temps de cuisson préconisé.

8/. Détailler les pétales de tomates réservées en petits dés et les ajouter dans la poêle contenant l'ail et la N'duja rôtis.

9/. Récupérer la chair des tomates réservée et l'écraser dans un tamis au dessus de la poêle afin d'ajouter le reste de tomate, l'eau de tomate mais sans les pépins.
Laisser cuire doucement le tout.

Astuce : ajouter le contenu du tamis aux peaux de tomates réservées pour réaliser un bouillon.

10/. A la moitié du temps de cuisson préconisé, transvaser les maccheroni dans la sauce tomate à la N'duja et poursuivre la cuisson.
Ajouter du poivre.

11/. A la fin du temps de cuisson des pâtes et une fois la sauce bien réduite, hors du feu, ajouter les feuilles de basilic ciselées et le Parmigiano râpé puis monter « à la vague ».

12/. Dresser les maccheroni dans un beau plat de présentation et terminer en ajoutant un peu de Parmigiano et quelques feuilles de basilic.

13/. Déguster sans attendre.