

Les pâtes avec la nduja est un classique de la cuisine calabraise. La recette est très simple et très hot, Allez-y doucement avec la nduja et respectez ses doses si vous ne voulez pas risquer de ruiner la préparation et vos papilles gustatives! Pour ceux qui ne le savent pas, la nduja est un salami doux à base de viande de porc et de piment, typique de la Calabre.

Il s'étale généralement sur le pain mais est également très bon comme condiment pour les pâtes avec d'autres ingrédients qui "amortissent" un peu le piquant.

Doses/Ingredients pour 4 personne

320 gr di pâte

80 gr di nduja

1 oignon de tropea (rouge)

350 gr de pulpe de tomates

Huile d'olive

basilic

50 gr de pecorino romano ou parmigiano reggiano rapè

Sel

Hachez l'oignon et faites-le flétrir dans une poêle à l'huile.



Coupez le boyau de Nduja, découpez-le et mettez-le à la poêle.

Ajouter une louche d'eau chaude et mélanger.



Mettez maintenant la pulpe de tomate, mélanger et cuire pendant 15 minutes



Pendant ce temps, cuire les pâtes dans de l'eau salée et égoutter la dent.
Mettez-la dans la poêle avec l'assaisonnement.



Préparez des écailles de fromage pecorino et hachez le basilic.
Ajouter les deux dans la poêle et faire sauter les pâtes pendant quelques minutes.



Vos pâtes avec la nduja sont prêtes à être servies.

