spaghetti all’assassina (spaghettis assassins)

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

600 ml de passata de tomates
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1 1⁄2 l d'eau bouillante
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1 piment rouge (émincé)
400 grammes de spaghetti (pas de pâtes fraîches !)
sel

Méthode de préparation

1. **Mélangez la passata, le concentré de tomates et l’eau chaude dans un poêlon. Maintenez au chaud à feu doux.**
2. **Dans une grande et large poêle, chauffez l’huile d’olive avec l’ail et le piment rouge. Laissez l’ail dorer légèrement (sans brûler !).**
3. **Disposez les spaghettis non cuits à plat dans la poêle. Laissez-les légèrement brûler et griller, retournez-les quand ils deviennent croustillants. Ne remuez pas comme une sauce pour pâtes ordinaire !**
4. **Ajoutez juste assez de bouillon de tomates pour que les pâtes soient à moitié immergées.**
5. **Laissez réduire sans couvercle pour que le dessous devienne croustillant. Ajoutez un peu de bouillon et laissez réduire à nouveau. Continuez cette opération jusqu’à obtenir des spaghettis al dente à la fameuse texture grillée.**
6. **Assaisonnez avec un peu de sel.**