



Julie Zyromski

Pâtes au pain

Portions: 4

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes

4



Ingrédients

3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive extra-vierge
4 gousses d'ail émincées grossièrement
1 c. à thé (5 ml) de piments forts séchés
3 c. à soupe (45 ml) de persil plat en feuille
1 tasse (250 ml) de pain rassis émietté
500 g de spaghetti
4-5 litres d'eau salée (l'eau doit avoir un goût salé soutenu)
Poivre du moulin au goût

Étapes

1. Dans une grande sauteuse, faire revenir l'ail et le piment fort à feu doux dans l'huile d'olive jusqu'à ce que l'ail soit tendre. Ajouter la mie le pain et faire revenir doucement
2. Lorsque le pain est bien croustillant, ajouter le persil et sauter jusqu'à ce qu'il devienne aussi croustillant. Réserver hors du feu
3. Pendant ce temps, porter à ébullition dans une grande casserole l'eau salée (l'eau doit être très salée au goût) et cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage
4. Une fois les pâtes al dente, réserver $\frac{1}{2}$ à 1 tasse d'eau de cuisson et égoutter et ajouter immédiatement à la sauteuse pour bien mélanger avec l'appareil d'huile et de pain, au besoin, ajouter un peu d'eau de cuisson pour donner plus d'onctuosité et mélanger délicatement jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées. Servir aussitôt dans des bols ou assiettes réchauffés en ajoutant un peu d'huile d'olive au goût. Servir avec une salade verte.