

Tagliatelles fraîches sauce aux clams



tiré du livre "Giada's family dinners", de Giada de Laurentiis

pour 4

environ 750g de tagliatelles fraîches (soit une recette de base à 500g de farine)

2 csoupes huile d'olive

1 oignon haché finement

6 gousses d'ail émincées

1 csoupe origan séché

1 ccafé flocons de piments rouges séchés (j'ai préféré 1/2 piment vert frais - faute de rouge -)

environ 500g de pulpe de tomates en boîte avec leur jus (j'ai mis deux boîtes)

persil plat haché, sel, poivre QS

tabasco au goût

soit, et c'est la recette de Giada:

2kg de clams fraîches bien nettoyées et grattées

2 tasses soit 500ml de jus de clams (on peut remplacer par du bouillon de poisson)

1 1/2 tasse soit 375ml de vin blanc sec

Sinon, et c'est ma version:

environ 300g de clams en boîte avec leur jus

compléter le jus en question avec du bouillon de poisson pour obtenir 500ml en tout

1 tasse soit 250ml de Noailly-Prat

Commencer par préparer les légumes si ce n'est pas déjà fait.

Faire chauffer l'huile dans une très grande casserole. Ajouter l'oignon, l'ail, l'origan et le piment. Faire suer tranquillement, jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, environ 10 minutes.

Ajouter le vin, les boîtes de tomate, le jus de clams, amener à ébullition puis baisser le gaz et laisser frémir sans couvercle jusqu'à réduction aux 2/3, environ 30 minutes.

Ajouter ici les clams, qu'elle soient fraîches ou en boîte. Pour les clams fraîches, monter le gaz pour les faire ouvrir, ce qui doit être fait dans les 10 minutes qui suivent. Sortir les clams fraîches à l'écumoire, jeter celles qui ne se sont pas ouvertes et réserver au chaud. Pour les clams en boîte, laisser simplement réchauffer doucement, et réserver au chaud. Giada ajoute

ici du beurre, moi pas.

Rectifier l'assaisonnement, généreusement pour le poivre. Ajouter du tabasco au goût.

Faire cuire les pâtes dans une très grande casserole d'eau salée. Cela prend environ 2 minutes à la reprise de l'ébullition pour des tagliatelles fraîches maison.

Quand les nouilles sont cuites, les égoutter et les ajouter à la sauce. Mélanger.

Pour les clams fraîches, les ajouter par dessus.

Ajouter le persil haché.

Servir tout de suite!



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>