

marie claire

Astuce de chefs pour préparer des pâtes digne d'un restaurant italien

Ah, l'Italie, terre des pasta à toutes les sauces, de la convivialité et de la générosité dans l'assiette... Et puisqu'ils sont vraiment trop généreux, nos chefs italiens préférés nous dévoilent leurs précieux secrets de cuisine pour reproduire à la casa les pâtes (presque) aussi bien que dans nos restos bruxellois favoris.

Cocina : les calamarata frutti di mare de Chiara Cucinotta



« Nos secrets pour des pâtes aux fruits de mer inoubliables ? Avant tout, bien choisir ses frutti di mare. Attention à ne pas trop les cuire, pour éviter qu'ils ne deviennent caoutchouteux : éteignez le feu dès qu'ils commencent à s'ouvrir. Terminez toujours la cuisson des pâtes dans le jus de cuisson des fruits de mer. Le zeste de citron apporte une touche en plus, une belle note de fraîcheur au plat. L'ail est optionnel, mais pas l'huile d'olive (de bonne qualité) et le persil ! »

Où les dévorer ? Cocina Châtelain, Rue Washington 149, 1050 Bruxelles.