

VENISE

SPAGHETTIS AUX CALAMARS



INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- Spaghettis complets
- 400 g d'anneaux de calamars
- 240 g de champignons
- 80 g d'oignons émincés
- 4 tranches de bacon
- 8 gousses d'ail
- Basilic
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Parmesan
- Ail moulu

PRÉPARATION

Faire bouillir de l'eau pour les pâtes.
Émincer les champignons et l'oignon.
Rincer les anneaux de calamars.

Mettre les spaghettis dans l'eau bouillante.
Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse, verser les oignons, champignons et calamars, saupoudrer de basilic, sel, poivre, ail moulu, ajouter les deux gousses d'ail écrasées.

Faire mijoter jusqu'à ce que les ingrédients soient grillés et que les champignons aient absorbé leur jus.
Dans une poêle, faire griller le bacon coupé en lamelles.

Quand les spaghettis sont cuits, les ajouter à la préparation, puis faire revenir dans la sauteuse environ 5 min.

Avant de servir, ajouter le bacon et saupoudrer de parmesan.



Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes