



Pâte A La Pâte De Tomate

Salçalı Makarna



1 paquet de spaghetti
1 cuillère à soupe de pâte de tomate
1/2 cuillère à soupe de pâte de piment
1 cuillère à café de thym
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de sucre en poudre
1/2 cuillère à café de poivre noir
1 cuillère à café d'huile d'olive
6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1,5 cuillère à thé de sel
1,5 tasses à thé d'eau

Préparez la sauce à la pâte de tomate. Mettez dans une petite casserole, des tomates, de la pâte de piment de piment, des ails finement haché, 3 cuillères à soupe d'huile végétale, 1 cuillère à café de sel, du poivre noir, du sucre granulé et de l'eau.

Placez le mélange à moyenne température, mélangez régulièrement jusqu'au point de bouillir.

Prenez le mélange qui est en train de bouillir à basse température. Laissez cuire quelques minutes, puis rajoutez du thym, mélangez puis retirez du feu.

Mettez de l'eau dans une casserole creux, laissez bouillir à haute température, rajoutez 1 cuillère à café d'huile d'olive et 1/2 cuillère à café de sel.

Mettez les spaghettis dans l'eau bouillante sans les casser. Laissez cuire 10-12 minutes en mélangeant.

Si vous allez consommer tout de suite, filtrez, puis passez dans la casserole sans passer dans l'eau froide. Rajoutez 3 cuillères à soupe d'huile végétale avant de mettre au feu, mélangez puis laissez cuire pendant 1-2 minutes.

Mettez les spaghettis dans une assiette, versez la sauce, puis ramenez à table.

N-B; Si vous rajoutez le sel après que l'eau soit bouilli, l'eau bouillira plus vite.