Spaghetti aux clovisses et piment rouge



Ingrédients

4

- 1 paquet de spaghetti
- 2 filets de clovisses
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 3 g flocons de chili
- 20 g d'ail haché Bresc
- 20 g de persil plat haché
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl d'huile d'olive
- poivre et sel

Méthode de préparation

Faire cuire les pâtes al dente dans une grande quantité d'eau avec suffisamment de sel. Bien rincer les clovisses à l'eau froide.
Faire revenir l'ail, les flocons de chili et le piment pour wok. Ajouter les clovisses. Mouiller avec un bon filet de vin et laisser mijoter. Incorporer les pâtes et le persil à cette préparation et saler et poivrer.

Produits Bresc utilisés



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000