



Vive les pâtes : Pappardelles piquantes au citron

[RECETTES](#) - [PÂTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON :

20 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table de beurre non salé
- ¼ tasse d'oignon rouge, haché
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Le zeste et le jus d'un citron
- 40 grammes de nduja
- Poignée de persil frais, haché
- Sel et poivre
- 1/8 tasse de chapelure
- 250 grammes de pappardelles
- Filet d'huile d'olives
- 1/2 tasse de parmesan frais

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans un poêlon.
2. À feu moyen doux, faire revenir doucement l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient transparents. À peu près 10 minutes. Ne pas les laisser caraméliser.
3. Ajouter le zeste, le jus de citron et l'ail et cuire 1 à 2 minutes.
4. Ajouter le nduja et la moitié du persil.
5. Cuire pendant 2-3 minutes en brassant. Réserver.
6. Faire cuire les pâtes al dente dans un gros chaudron d'eau salée en suivant les instructions du

fabricant.

7. Égoutter les pâtes en conservant une tasse d'eau de cuisson.
8. Remettre le poêlon avec la garniture de nduja sur le rond à feu moyen.
9. Déposer les pâtes dans le poêlon et bien mélanger pour enrober les pâtes. Ajouter ½ tasse d'eau de cuisson, la moitié du parmesan et le filet d'huile d'olive. Ajouter de l'eau au besoin afin d'aider à bien enrober les pâtes du mélange. Saler et poivrer au goût.
10. Servir et garnir avec le reste de parmesan, la chapelure et le reste de persil.