PâTES à LA SAUCE ROSE

Les pâtes à la sauce rose, également appelées pâtes à la rose, sont une création italo-américaine qui combine la sauce tomate traditionnelle avec de la crème pour obtenir sa couleur rose caractéristique. Ce plat est devenu populaire dans les années 1980 et 1990 dans les restaurants italiens des États-Unis, qui cherchaient une alternative plus douce et plus crémeuse aux sauces classiques. Aujourd'hui, c'est un plat de base des repas rapides et réconfortants, apprécié pour sa simplicité, son élégance et sa saveur.

Infos

- **Temps de préparation**: 5 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 3

Ingredients

- 250 g de pâtes
- 40 g (2 cuillères à soupe) de beurre non salé
- 2 échalotes moyennes, finement coupées en dés
- 2 grosses gousses d'ail, finement hachées
- ¼ de cuillère à café de flocons de piment rouge
- 75 ml (? tasse) de vin rouge sec
- 200 ml (1 tasse) de passata (purée de tomates)
- 200 ml (1 tasse) de crème double
- 100 ml (½ tasse) de lait entier

- 6-8 feuilles de basilic frais
- 30 g (? tasse) de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe de persil frais haché

Préparation

Etape 1
Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler généreusement et faire cuire les pâtes al dente selon les instructions figurant sur l'emballage. Réserver 1 à 2 tasses d'eau de cuisson des pâtes avant de les égoutter.

Etape 2
Pendant ce temps, faire chauffer une grande poêle profonde ou un four hollandais à feu moyen et y faire fondre le beurre. Faire sauter les échalotes et l'ail pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils ramollissent.

Etape 3
Ajouter les flocons de piment rouge, puis verser le vin rouge et poursuivre la cuisson pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce que l'alcool s'évapore en grande partie.

Etape 4
Incorporer la passata (sauce tomate) et porter à ébullition. Ajouter la crème double et le lait et laisser la sauce bouillonner pendant 1 à 2 minutes.

Etape 5
Incorporer ensuite les feuilles de basilic frais et le parmesan râpé, assaisonner de poivre noir fraîchement moulu, puis transférer les pâtes cuites dans la casserole. Mélanger pour recouvrir les pâtes de sauce, puis ajouter le persil frais.

Etape 6
Assaisonner selon le goût et servir immédiatement avec un peu de parmesan râpé supplémentaire sur le dessus si vous le souhaitez.