

Spaghettis de Noël

- 600 g de spaghettis
- 12 Pomodorini del piennolo ou à défaut des tomates cerise
- 100 g de pistaches vertes
- 100 g de noisettes
- 50 g de pignons de pin
- 100 g de gros raisins secs blancs
- 1 cuillerée à soupe de câpres
- 100 g d'olives noires dénoyautées
- 2 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive

Dans une grande sauteuse, avec l'huile d'olive, faites dorer l'oignon coupé en petits dés, à feu doux, jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez l'ail puis les câpres, les raisins secs entiers, les pignons entiers, les pistaches et les noisettes grossièrement concassés.

Mélangez bien et incorporez les tomates coupées en quartiers. Couvrez, laissez mijoter quelques minutes et enfin ajoutez les olives grossièrement hachées et l'origan. Rectifiez l'assaisonnement, essentiellement en poivre et réduisez l'intensité du feu.

Faites cuire les spaghettis dans une grande quantité d'eau salée et veillez à ce qu'ils cuisent al dente. Égouttez les pâtes et incorporez-les dans la sauteuse avec une petite louche d'eau de cuisson. Laissez cuire une minute à feu très vite sans cesser de remuer et dégustez aussitôt les spaghettis de Noël.

