

La Fondue Italienne (pour 4 personnes)

Oubliez les repas de pâtes monotones et savourez toute la décadence d'un véritable bar à pâtes grâce à votre Fondissimo! Ravioli, tortellini, faggotini : mijotée dans un délicieux bouillon aux tomates, vin rouge et fines herbes, votre sélection de pâtes farcies préférées n'aura jamais été plus amusante à cuire... et à saucer dans une délicieuse trempette rosée aux 3 fromages.

Ingrédients

Bouillon aux tomates et fines herbes

- 4 conserves de 280 ml de soupe aux tomates
- 1 litre de bouillon de poulet faible en sodium
- 2 tasses de vin rouge de bonne qualité
- 2 tasses de jus de tomate
- 1 c. à thé d'origan séché ou mélange italien, ou provençal
- ¼ c. à thé de sucre, ou plus au goût
- ¼ c. à thé de sel, ou plus au goût
- Poivre du moulin

Trempette rosée aux 3 fromages et basilic

- 1/2 paquet de fromage à la crème de 250 grammes
- ½ tasse de crème sure
- 45 grammes de 2 fromages finement râpés parmi les variétés suivantes, au goût : Asiago, Parmesan, Pecoroni, Gran Padano
- ½ tasse du bouillon aux tomates chaud
- Sucre, poivre du moulin, sel au goût
- 5-6 feuilles de basilic frais finement ciselées (optionnel)

Garnitures

Pour assurer la diversité du bar à pâtes, 3 emballages de pâtes fraîches farcies (ex : tortellini aux 3 fromages, ravioli à la viande et chair de saucisse, faggotini aux épinards...), 1 poivron en lanières, 1 petit oignon en fines lanières, 1 casseau de champignon de Paris, 1 courgette en tranches de 3 mm

Préparation

- 1- Combiner tous les ingrédients du bouillon dans un grand chaudron, amener à ébullition, laisser mijoter 5 minutes, goûter et rectifier les assaisonnements.
- 2- Ramollir le fromage à la crème au four micro-ondes pendant 45-60 secondes. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger.
- 3- Préparer et disposer les garnitures dans une assiette de service.

Quelques astuces

- 1- Disposer une grande assiette au centre de la table pour y disposer les garnitures cuites au fur et à mesure. Chacun pourra s'y servir à son aise.
- 2- Divers types de pâtes farcies nécessitent différents temps de cuisson. Lisez les emballages pour noter les temps spécifiques à chaque variété de votre bar à pâte et cuisez ensemble celles qui requièrent le même temps de cuisson.