

## FETTUCINE À LA SAUCE ROUGE aux palourdes

4 à 6 portions

400 g	fettucine PASTENE	14 oz
2	boîtes (142 g/5 oz chacune) de petites palourdes au naturel PASTENE	2
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
3	gousses d'ail, hachées	3
1	petit oignon, haché	1
15 ml	pâte de tomate avec épices PASTENE	1 c. à s.
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE, hachées	1
75 ml	vin blanc sec	½ tasse
30 ml	ciboulette fraîche hachée sel et poivre	2 c. à s.

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et réserver.
- Entre-temps, égoutter les palourdes et réserver le jus d'une des boîtes.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile à feu moyen. Y faire revenir l'ail et l'oignon pendant 4 minutes. Ajouter la pâte de tomate, les tomates, le vin et le jus réservé des palourdes. Saler et poivrer au goût.
- Laisser mijoter pendant 30 minutes. Ajouter les palourdes et la ciboulette. Laisser mijoter pendant 5 minutes, verser sur les pâtes chaudes et servir aussitôt.

