



SPAGHETTINI AUX TOMATES et aux moules

4 portions

1 kg	moules fraîches	2 lb
125 ml	vin blanc sec	½ tasse
400 g	spaghettini PASTENE	14 oz
60 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	4 c. à s.
1	oignon, haché	1
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE, hachées	1
30 ml	persil frais haché fin	2 c. à s.
	sel et poivre	
	fromage parmesan italien PASTENE râpé	

- Bien nettoyer les moules. Les mettre dans une grande casserole avec le vin blanc. Faire cuire à feu vif, en remuant sans cesse, jusqu'à ce que les moules s'ouvrent. Retirer du feu ; jeter toutes celles qui restent fermées.
- Décoquiller les moules et les réserver. Filtrer le liquide de cuisson et le réserver.
- 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 les réserver.
- Entre-temps, dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire fondre l'oignon. Ajouter les tomates et le liquide de cuisson des moules. Saler et poivrer au goût. Faire cuire 15 minutes à feu moyen.
- Ajouter les moules. Faire cuire à feu doux quelques minutes. Mélanger aux pâtes chaudes. Parsemer de persil et de fromage parmesan et servir chaud.