

Temps de cuisson : 15-20 minutes

Temps de préparation : 5 minutes

Degré de difficulté : moyen

Portion : 4-6



Pâtes al pomodoro

Ingrédients :

- 3 c. table d'huile d'olive
- 1 oignon jaune, haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées finement
- 1 boîte de tomates en dés ou de tomates broyées (796 ml)
- Basilic frais au goût
- Sel et poivre
- 350 à 400 grammes de pâtes sèches au choix

Facultatif :

- Parmesan
- Burrata

Marche à suivre :

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile.
2. Faire suer l'oignon pendant 3 à 4 minutes.
3. Ajouter l'ail et faire cuire 1 à 2 minutes.
4. Ajouter les tomates. Saler et poivrer.
5. Mijoter à feu moyen pendant 15-20 minutes.
6. En attendant, faire cuire les pâtes selon les instructions sur la boîte.
7. Avant d'égoutter, conserver ½ tasse d'eau de cuisson.
8. Allonger la sauce au besoin avec un peu d'eau de cuisson. L'eau de cuisson des pâtes ajoute une belle saveur au plat.
9. Ajouter du basilic haché finement.



10. Vous pouvez ajouter du parmesan ou de la burrata. Au choix.