

PÄSTÄ

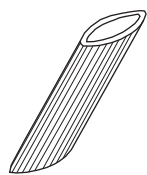
aux tomates et à la roquette

2,30€/pers

prix en bio

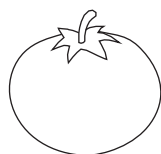


saison :



250g

penne
ou autre



x5

tomates*
moyennes



x2

gousses
d'ail



100g

roquette



x1

parmesan
râpé

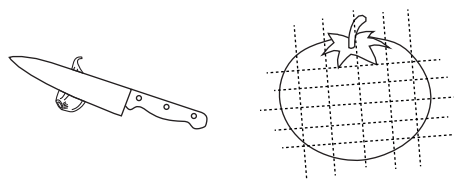
*ou une conserve de tomates pelées si hors saison

1



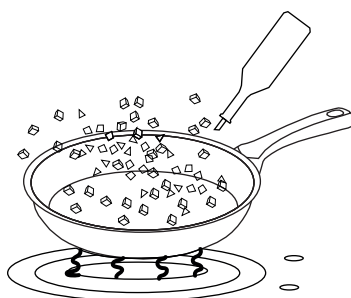
Cuis les **pâtes** dans un grand volume d'eau bien salée.

2

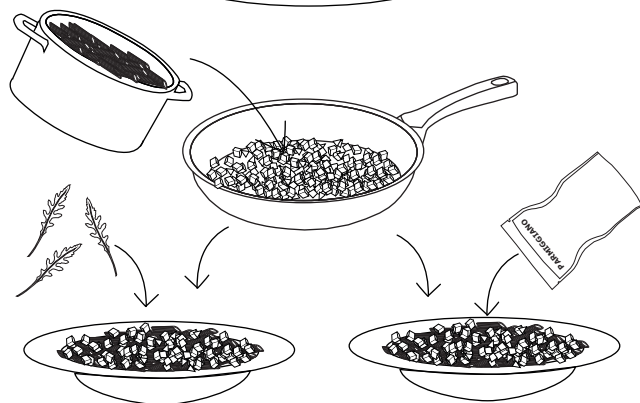


Coupe les **tomates** en petits morceaux. Dégerme l'**ail** et coupe-le en fines lamelles.

3



Dans une poêle, fais chauffer 3 càs d'huile d'olive, ajoute l'ail et les tomates. Fais cuire pendant 10 min en remuant, assaisonne et rajoute les 3/4 de roquette, puis poursuis la cuisson 5 min.



Quand les pâtes sont (quasi-)cuites, rajoute-les dans la sauce et mélange pour bien les enrober pendant 1 min.

Partage-les dans deux assiettes avec le reste de roquette par dessus avec le **parmesan râpé**.

Miam c'est prêt !



waw
easy