

# LES PÂTES À LA TOMATE

Andrea Lovato  
2D  
A.S.2020-2021



## Ingrédients (pour 4):

la pâtes (spaghetti, penne, gnocchi ecc...)

Tomate (fait maison ou le passé)

Huile d'olive extra vierge 30 g

1 gousse d'ail

Basilic

Saler en haut



## Préparations:

Versez l'huile dans une casserole et ajoutez l'ail pelé puis versez la purée de tomates (pour la sauce maison, vous devez ajouter les tranches de tomates à l'huile et une fois cuit, retirer l'ail et mélanger jusqu'à obtenir une purée lisse et homogène.) , puis assaisonner de sel et cuire 20 minutes à feu moyen de temps en temps en remuant avec une louche en bois.

Ajoutez les penne cuites et mélangez, après quelques minutes les pâtes seront prêtes et il ne vous restera plus qu'à les servir.

Ceux qui le souhaitent peuvent ajouter du parmesan râpé et récupérer la sauce tomate avec le pain

