




Julie Zyromski

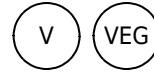
Pâtes aux tomates fraîches toute simple!

Portions: 4

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 15 minutes

 4



Ingrédients

¼ tasse (60 ml) d'huile d'olive, plus 2 c. à soupe pour le service
5 gousses d'ail, hachées grossièrement
500g de pâtes
4-5 L d'eau très salée (l'eau doit être très salée au goût)
3 tasses (700 ml) de tomates variées, coupées en dés
Un bouquet de basilic frais
2 mozzarella di bufala de 125g chacune, déchirées en morceaux
Fleur de sel et poivre du moulin, au goût

Étapes

1. Dans une braisière, cuire à feu très doux l'huile d'olive et l'ail jusqu'à ce qu'il soit tendre au couteau.
2. Pendant ce temps, porter à ébullition l'eau salée dans une grande marmite et cuire les pâtes moins 2 minutes qu'il est indiqué sur l'emballage. Égoutter en prenant soin de garder 1 tasse d'eau de cuisson.
3. Ajouter les pâtes à la braisière avec l'ail avec l'eau de cuisson réservée. Poursuivre à feu moyen la cuisson 2 minutes en remuant constamment en vous assurant qu'il subsiste toujours un peu de liquide.
4. Fermer le feu et ajouter les tomates, le basilic et le poivre et remuer 30 secondes afin que les saveurs se mélangent. Transférer dans les assiettes, disperser sur les pâtes chaudes la mozzarella fraîche, ajouter un peu de fleur de sel et d'huile d'olive et régalez-vous !
Pas de mozzarella? Remplacez par du feta et ajouter des olives kalamata!