



Farfalle aux tomates cerises Bio

2 personnes

250 gr de farfalle
1 bocal de tomates Bio
Ail et échalote
Huile d'olive, origan séché ou basilic frais
Parmesan ou pecorino râpé

Préparation

- Dans un caquelon, faire revenir l'ail et l'échalote coupés en dés dans de l'huile d'olive, sans coloration
- Ajouter la chair des tomates et laisser cuire 3 à 4 minutes. Saler et poivrer.
- Ajouter, selon votre goût, soit de l'origan, soit du basilic frais haché.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant le temps indiqué sur le paquet
- Mélanger les pâtes avec la sauce chaude
- Servir avec un peu de fromage râpé.

Bon appétit !

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

