



Fusilli aux tomates Bio

4 personnes

500 gr de Fusilli Cavalieri
1 pot de tomates Bio
Ail et origan
Huile d'olive
Sel et poivre
Parmesan ou pecorino râpé

Préparation

- Dans un caquelon, chauffer un peu d'huile d'olive et laisser tomber 3 gousses d'ail hachées en petits cubes, ajouter la chair des tomates et laisser cuire 3 à 4 minutes, saler et poivrer et ajouter un peu d'origan séché et mélanger.
- Cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée en respectant les indications sur le paquet.
- Mélanger sur le feu 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

