



Pacherri Cavalieri aux tomates cerises Bio

4 personnes

300 gr de Paccheri Cavalieri
1 pot de tomates cerises Bio
Ail, échalote, 1 piment rouge 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 et 2 échalotes hachées en petits cubes et le piment coupé en deux, après avoir retiré les graines.
- Retirer les demis piments et 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

