

PÂTES AU THON ET À LA TOMATE

INGRÉDIENTS



2 Tomate(s)



20 cl de Coulis de
tomate



2 cuillères à soupe
d' Huile d'olive



Sel



Poivre



2 Échalote(s)



2 gousse(s) d'Ail



40 g de Parmesan



1 Boîte de Thon
au naturel



250 g de Pâtes
rigatoni ou Pâtes
penne



Basilic

INFOS



FACILE



CASSEROLE



30
MINUTES



POUR 2
PERSONNES



ENTRE 1 ET
2€ / P

PRÉPARATION

- 1 Coupez les tomates en morceaux.
Épluchez puis coupez en morceaux les échalotes.
- 2 Mettez les pâtes à cuire dans de l'eau bouillante environ 10 minutes (ou plus selon votre goût).
- 3 Dans une casserole, faites revenir les échalotes 5 minutes dans l'huile à feu doux.
Ajoutez l'ail, le thon et la tomate fraîche.
Assaisonnez avec du poivre et du sel si nécessaire et laissez cuire quelques minutes.
- 4 Ajoutez le coulis de tomate et le basilic frais ciselé.
Couvrez et laissez cuire 5 minutes supplémentaires.



- 5 Égouttez les pâtes une fois cuites et mélangez-les à cette sauce.
Parsemez de parmesan râpé.

Servez chaud.

