



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Farfale sauce tomate basilic .



Ingrédients :

- 1 gousse d'ail
- 3 tomates
- Basilic frais
- Huile
- Pâtes type farfale
- Sel, poivre

- Peler, épépiner puis couper les tomates en dés
- Dans une casserole légèrement huilée ajouter l'ail pelé et haché
- Cuire l'ail à feu doux sans coloration puis incorporer les tomates
- Laisser mijoter 10 minutes à feu doux en remuant constamment
- Saler et poivrer, incorporer l'estragon, mélanger, puis réserver
- Préparer les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée et une cuillerée d'huile
- Cuire selon la durée de temps indiquée sur le paquet (environ 11 minutes)
- Égoutter les pâtes, mettre dans un plat et verser la sauce tomate dessus
- Saupoudrer de basilic

Astuce : Placée dans un sac congélation moulé dans un pot, la sauce se conserve au congélateur

