

SPAGHETTIS A LA SAUCE TOMATE



INGREDIENTS pour 4 personnes

500 g de spaghettis
1 boîte de pulpe de tomate ou 4 tomates fraîches bien mûres
4 petits oignons nouveaux
1 gousse d'ail
75 g de parmesan ou d'Emmenthal
2/3 branches de persil ciselé
1 feuille de laurier
¾ feuilles de basilic ciselé + 1 branche pour la déco.
½ cuiller à café d'origan
Sel et poivre
Optionnel : piment doux

COMMENT FAIRE

Dans une casserole d'eau légèrement salée, jetez les oignons, le laurier, 1 cuiller à soupe d'huile d'olive. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes. Laissez cuire, lorsqu'elles sont encore un peu dures, arrêtez le feu et laissez les gonfler.

Dans une poêle, dans une cuillère d'huile d'olive, faites revenir la gousse d'ail écrasée. Ajoutez le sel, le poivre, piment, thym, origan. Ajoutez la pulpe de tomate avec son jus.

Ajoutez un peu d'eau, remuez pour bien mélanger le tout. Baissez le feu et laissez mijoter découvert 5 bonnes minutes. A la fin, ajoutez le persil et le basilic ciselés.

Quand les pâtes sont « al dente », dressez-les sur un plat creux et versez la sauce tomate dessus. Parsemez de fromage, décorez avec la branche de basilic et servez bien chaud.

Mangez sans couper les pâtes avec une cuillère et une fourchette.