SPAGHETTI & TUSACN CARRE

INGRÉDIENTS

2 PORTIONS | 35 MIN | FACILE

1 paquet de Tuscan Carre Garden Gourmet

200 g de spaghettis

Quelques brins de basilic

Quelques brins d'origan

Deux poignées de pignons de pin

2 càs de parmesan

1 petit oignon, haché finement

1 gousse d'ail, écrasée

1 càc d'herbes de provence

700 ml de passata

Poivre et sel

Découvre cette recette de pâtes à la sauce tomate avec notre Tuscan Carre Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Mijoter l'oignon avec les herbes de Provence

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire revenir l'oignon avec les herbes de Provence quelques minutes.

2. Ajouter l'ail et assaisonner de sel et de poivre

Ajouter ensuite l'ail et laisser mijoter quelques instants. Assaisonner de sel et de poivre et verser la passata dans la marmite.

3. Cuire le carré italien

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites revenir le carré italien des deux côtés jusqu'à ce qu'il soit doré. Écrase ensuite le carré italien en morceaux à la fourchette.

4. Cuire les pâtes

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes selon les instructions sur le paquet.

5. Mélanger les spaghettis, la sauce tomate et les morceaux de carré italien et terminer

Mélanger les spaghettis avec la sauce tomate et les morceaux de carré italien. Garnir de pignons de pin, de parmesan, de basilic et d'origan. Bon appétit!

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR