BUCATINI À LA TOMATE FRAÎ CHE

Pâtes



4 personnes | 10 min | 1,6€ / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 300g de Bucatini **(Réf : 502)**
- 5 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf : 145)**
- 4 cuillères à café de Basilic semi-frais
- 4 Tomates fraîches

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Plonger les pâtes dans l'eau
4. Couper les tomates en cubes
5. Pendant la cuisson des pâtes faire revenir l'équivalent de trois tomates dans de l'huile d'olive. Rajouter 2 cuillères à café basilic semi-frais
6. Les faire revenir pour qu'elles soient tièdes. Elles ne se désagregerons pas
7. Egouter les pâtes après 7 minutes de cuisson (alors qu'elles sont encore bien al dente)
8. Rajouter les pâtes dans votre poêle avec les tomates tièdes
9. Avant de servir rajouter les morceaux de la tomate que vous avez gardé
10. Verser un filet d'huile dolive extra vierge sur votre plat
11. Saupoudrer 2 cuillères à café de basilic semi-frais une fois servi dans les assiettes