SPAGHETTI AUX TOMATES SÉCHÉES

Pâtes



4 personnes | 15 min | 2,1 € / PERS | Très facile

INGRÉDIENTS

- 300g de Spaghetti **(Réf : 300)**
- 8 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 1 CàS d'Huile d'olive ail et piment **(Réf : 173)**
- 1 cuillère à café d'Origan
- Sel : 1 à votre goût
- 10 Tomates cerise entières **(Réf : 600)**
- 10 Tomates séchées à l'huile de tournesol **(Réf : 101)**
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**

PRÉPARATION

1. Amener l'eau à ébullition
2. Rajouter le sel
3. Plonger les pâtes dans l'eau
4. Couper en petits morceaux les anchois et les tomates séchées
5. Garder de l'eau de cuisson des pâtes dans un grand bolEgouter les tomates cerises
6. Faire sauter les tomates cerises dans une poêle avec de l'huile d'olive. Et un peu de sel. Utilisez un couvercle
7. Sortez les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, environ après 9 minutes) et égouttez les
8. Les faire revenir dans la poêle avec de l'huile. Rajouter les anchois, les tomates séchées et l'origan. Mélanger bien et ajoutez de l'eau de cuisson des pâtes si besoin
9. Sortir les pâtes du feu et ajouter les tomates cerise entières et de l'huile à l'ail et piment