

Tagliolini avec tomates cerises et basilic

C'est vraiment une recette très simple et très rapide



Ingredients

Pour 4 personnes

- 350 gr de tagliolini
- 300 gr tomates cerise
- 1 gousse d'ail hachée
- 6/7 feuilles de basilic
- Huile d'olive
- sel

Faites cuire les pâtes dans beaucoup d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur la boîte (environ 7 minutes), s'il s'agit de pâtes fraîches, elles cuisent beaucoup plus rapidement (2/3 minutes).

Lavez vos tomates, coupez-les en deux, épépinez-les.

Dans une poêle, faire revenir la gousse d'ail avec l'huile d'olive, sans la faire bruler. Ajouter les tomates, le sel et faire cuire à feu moyen environ 20 minutes. En fin de cuisson, ajouter les feuilles de basilic et mélanger le tout. Égoutter les pâtes et les verser dans la poêle. Faire sauter quelques instants et servir aussitôt.

Si vous voulez servir dans un plat de présentation, ne pas oublier de le faire chauffer avant, car les pâtes refroidissent vite. Décorer de feuilles de basilic et parsemez de parmesan rapé.