



FARFALLE AUX TOMATES CERISES, MOZARELLA, BASILIC

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIÉNTS



| | |
|--------------------------------------|----------|
| FARFALLE AMBRA | 350 GRS |
| TOMATES CERISES DENTAMARO | 150 GRS |
| MOZZARELLA | 125 GRS |
| AIL | 1 GOUSSE |
| OIGNON HACHE | 1 OIGNON |
| HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DENTAMARO | |
| BASILIC | |
| SEL | |

Hachez l'ail et l'oignon faites les revenir dans une poêle avec l'huile d'olive
Ajouter les feuilles de basilic , laisser cuire 2 à 3 minutes
Rajouter les tomates cerises et laisser réchauffer, saler
Couper la Mozzarella en dés
Faire cuire (al dente) les farfalle dans l'eau bouillante salée, égoutter
Mélanger les farfalle avec la sauce obtenue
Ajouter les dés de mozzarella
Bon appétit