



# TORTIGLIONI AUX TOMATES ET AU BASILIC

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



TORTIGLIONI AMBRA	350GRS
TOMATES DENTAMARO	500GRS
OIGNON BLANC	1OIGNON
BASILIC	10FEUILLES
PECORINO RAPE	3CUILLEREES
VIN BLANC SEC	1VERRE
HUILED'OLIVE EXTRAVERGEE DENTAMARO	
SEL	
POIVRE	

*Découper en dés les tomates DENTAMARO*

*Dans une casserole, faire rissoler l'oignon blanc haché*

*Ajouter les tomates*

*Ajouter le vin blanc et laisser mijoter(7 à 10 minutes)*

*Faire cuire (al dente) les tortiglioni AMBRA dans l'eau bouillante salée puis les égoutter*

*Mélanger les tortiglioni avec la sauce obtenue dans la casserole*

*Saupoudrer de pecorino râpé*

Bon appétit