



Pâtes aux poivrons

Ingrédients

400 g de pulpe en dés de tomates Cirio 380 g de pâtes au choix 2 poivrons (rouge et jaune) Ail Huile d'olive Basilic Sel et poivre noir

Préparation

1. Nettoyez les poivrons et coupez-les en lamelles, après les avoir vidés.
2. Faites revenir l'ail dans l'huile, avant d'ajouter les poivrons. Laissez cuire.
3. Quand les poivrons mollissent, ajoutez les tomates en dés Cirio, le sel et le poivre et laissez cuire.
4. Faites cuire les pâtes al dente et égouttez, avant de les rajouter directement dans la sauce.
5. Assaisonnez le tout avec du basilic.

