



Les plats principaux

Pâtes aux courgettes et aux tomates séchées

Pour 4 personnes.

Ingrédients

10 tomates séchées au soleil (haché grossièrement)
1/2 courgette (en cubes)
2 gousses d'ail (écrasé)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
sel
400 grammes de tagliatelle
1 Bertolli Siciliana Tomates séchées
parmesan

Méthode de préparation

Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau salée. Pendant ce temps, faites revenir l'ail et la courgette dans l'huile pendant 5 minutes. Ajoutez ensuite la sauce et les tomates séchées. Faites bien chauffer le tout, puis mélangez avec les pâtes égouttées.

Râpez le parmesan sur les pâtes juste avant de servir.

