## LINGUINE AIL BASILIC À LA TOMATE

## PÂTES



## **INGRÉDIENTS**

- 250g de Linguine ail basilic

(Réf: 556)

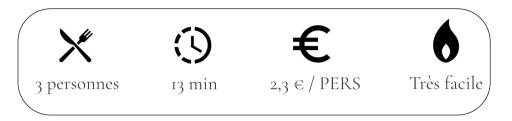
- 12 CàS de Coulis de tomates à l'ancienne (La

Passata) (Réf : 602)

- Sel : à votre goût

- 3 CàS d'Huile d'olive Bruno

Viola (Réf: 142)



## **PRÉPARATION**

- 1. Faire chauffer l'eau et la saler
- 2. Dans une poêle, avec l'huile d'olive, ajouter la sauce tomate puis y disposer les pâtes et rajouter progressivement de l'eau.
- 3. Bien remuer et couvrir.
- 4. Cuire pendant environ 9 minutes.

www.saporissimo.fr www.saporissimo.be