LINGUINE AIL BASILIC À LA TOMATE

Pâtes

3 personnes | 13 min | 2,3 € / PERS | Très facile

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.