



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Paccheri à la tomate et mozzarella



### Ingrédients pour 2 Personnes

150 g de	paccheri
2 gousses d'	ail
400 g de	ELVEA Tomates pelées entières
feuilles de	basilic frais
1 boule de	mozzarella de buffle
	fromage parmesan
	huile d'olive
	sel

### Préparation

Faites cuire les paccheri al dente dans de l'eau salée.

Faites chauffer un fin filet d'huile d'olive dans une poêle.

Pelez les gousses d'ail et saisissez-les dans la poêle. Ajoutez ensuite les tomates entières pelées.

Laissez mijoter à feu doux. Après quelques minutes, ajoutez les feuilles de basilic frais et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que les pâtes soient al dente.

Égouttez les pâtes. Retirez les gousses d'ail de la sauce.

Incorporez à présent les paccheri à la sauce et servez.

Déchirez la mozzarella en petits morceaux et dispersez-les sur les pâtes.

Finalisez avec le Parmesan râpé finement et quelques feuilles de basilic.

