



Elvea, L'Italie chez vous

Farfalle aux tomates datterini



Ingrédients pour 4 Personnes

1 petit bocal de	ELVEA Tomates Datterini pelées jaunes (Selezione del Maestro)
1	oignon rouge
1 dl	huile d'olive
	poivre
	sel
400 g de	farfalle
100 g de	fromage à la truffe
	origan

Préparation

Émincez l'oignon rouge et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive. Laissez un peu étuver avant d'ajouter les tomates. Assaisonnez ensuite de sel et poivre.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée.

Égouttez les pâtes et mélangez-les aux tomates avec deux cuillères à soupe de leur eau de cuisson.

Râpez le fromage sur les pâtes et terminez avec l'origan.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

