

# **Bon et avantageux: pâtes printanières aux tomates cerises, mozzarella et basilic**



**Cette semaine, nous avons à nouveau une recette bonne et avantageuse à vous présenter. En effet, ce plat de pâtes printanières coûte moins de 3 francs par personne!**

Nous nous rapprochons chaque jour un peu plus de l'été et le choix des herbes et des légumes frais va en s'agrandissant. Des ingrédients indispensables pour la cuisine méditerranéenne. Ces pâtes printanières séduisent par leur simplicité, qui les rend justement si délicieuse! Elles ont le goût des tomates cerises douces, de basilic frais et d'huile d'olive de choix. Pour moi, c'est le goût typique de l'été, et quand je déguste ce plat, j'ai l'impression d'être sur une terrasse au bord de la Méditerranée.

Bon appétit!

**Remarque** : les quantités sont des valeurs indicatives que l'on peut adapter à son goût. Nous préparons ces pâtes de manière intuitive.

- 700 g de spaghettis
- 500 g de tomates cerises, coupées en deux
- 200 g de mozzarella, coupée en morceaux moyens
- ¼ bouquet de basilic frais, coupé en lanières grossières
- Environ ½ dl d'huile d'olive
- 1 grosse gousse d'ail, émincée
- 1 oignon moyen, émincé
- sel, poivre

1. Faites revenir les oignons et l'ail dans une poêle dans un peu d'huile d'olive jusqu'à ce que les oignons soient translucides.
2. Cuisez en même temps les pâtes al dente dans de l'eau salée.
3. Ajoutez les tomates cerises et un quart du basilic dans la poêle, salez et poivrez, puis laissez mijoter à feu moyen pendant quelques minutes.
4. Tournez rapidement la mozzarella dans la poêle, ajoutez les pâtes cuites avec le basilic restant et mélangez bien le tout.
5. Dressez le plat et savourez!

**Temps de préparation: environ 25 minutes**

# Vin conseillé

Baccio Chianti DOCG Riserva >

Italie, Toscane