



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Filei Calabresi aux tomates cerises, perles de mozza et basilic

 Pour 4 personnes

 Très facile

 15 min

1.94€ La portion (prix indicatif)



Il n'y a pas de meilleures associations que les tomates cerise, la mozza et le basilic ! Les voilà réunis dans une belle recette de pasta bien gourmande pour laquelle il vous faudra simplement rajouter de l'huile d'olive.

Les ingrédients

- 1 gousse de Ail
- 100 g de Billes de mozzarella
- 150 g de Tomate cerise
- 1 brin de Basilic frais
- 500 g de Pâte fraîche Filei Calabresi

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- 1 Dans un grand volume d'eau bouillante salée, plongez les pâtes le temps indiqué sur le paquet.
- 2 Epluchez l'ail et ciselez le finement. Dans une sauteuse, faites le fondre dans de l'huile d'olive pendant 3 min. Ajoutez les tomates entières et laissez mijoter sur feu doux.
- 3 Egouttez les pâtes, et ajoutez-les dans la sauteuse. Ajoutez les billes de mozzarella puis salez et poivrez. Ciselez le basilic et parsemez-le sur les pâtes avant de servir.