

Pâtes

Penne alla sorrentina



30 min **15 min** **15 min** **0** **627**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les penne

400 g **Pâtes Penne**
 200 g **Tomate(s) cerise**
 250 g **Mozzarella**
 1 botte(s) **Basilic**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**
 1 **Gros sel**

Ingrédients pour le dressage

50 g **Mozzarella**
 1 tige(s) **Basilic**
 1 c. à soupe **Huile d'olive**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Écraser la gousse d'ail sous la paume de la main, l'éplucher puis la hacher. Réserver sur une assiette.
- 2 Équeuter les tomates puis les couper en deux avec un couteau d'office. Réserver sur une assiette.
- 3 Effeuilier le basilic et le déposer sur la planche. Le ciseler avec des ciseaux à herbes. Réserver.
- 4 Couper la mozzarella en morceaux de taille moyenne, réserver avec les autres ingrédients. Réserver le lait de la mozzarella pour la sauce.

Étape 2

Cuisson des pâtes

- 1 Faire chauffer une casserole remplie d'eau.
- 2 Saler l'eau à ébullition puis ajouter les pâtes. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Mettre une poêle à chauffer sur feu vif avec de l'huile d'olive.
- 4 Ajouter la gousse d'ail, les tomates et le basilic dans la poêle. Saler, poivrer et mélanger avec la cuillère en bois.
- 5 Ajouter le lait de la mozzarella dans la poêle et mélanger.

Laisser réduire et vérifier l'assaisonnement.

- 6 Mettre la poêle sur feu très doux et augmenter le feu des pâtes.
- 7 Egoutter les pâtes dans une passoire quand elles sont cuites.
- 8 Remettre la sauce sur feu vif, ajouter les pâtes dans la poêle. Mélanger à l'aide d'une spatule.
- 9 Ajouter la mozzarella, mélanger et retirer du feu.

Étape 3

Dressage

- 1 Dresser les pâtes dans des assiettes de service.
- 2 Ajouter quelques morceaux de mozzarella, un filet d'huile d'olive et un brin de basilic. Le plat est prêt.