

## Farfalles à la tomate et à la ricotta



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



20minutes



Facile

### INGREDIENTS

350 gr de farfalles fraîches  
1 oignon  
200 gr de tomates  
1/2 bouquet de basilic  
Huile d'olive

25 gr de lait, 25 gr de crème  
30 gr de pistache  
30 gr de noix, 30 gr d'amande  
100 gr de ricotta

### MATERIEL NECESSAIRE

1 mixeur

### PREPARATION ET REALISATION

- 1- Monder les tomates. Les épépiner et les hacher.
- 2- Eplucher l'oignon et le ciseler. Hacher le basilic.
- 3- Passer au mixeur les noix, les pistaches, les amandes et ajouter le lait et la crème, assaisonner.
- 4- Dans une poêle faire dorer l'oignon avec 2 c à s d'huile. Ajouter les tomates et le basilic, assaisonner et cuire 15 min à feu doux.
- 5- Cuire les pâtes 3 min dans un grand volume d'eau bouillante salée. Les égoutter et les ajouter à la sauce tomate.
- 6- Dresser dans les assiettes les pâtes et mettre dessus des morceaux de ricotta puis le mélange de fruits secs.

### CONSEILS ET ASTUCES

Alice Délice

