

les recettes d'Alice

Tagliatelles a la Romaine



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Économique



15 minutes



25 minutes



Facile

INGREDIENTS

300 gr de tomates
1 oignon
400 gr de pâtes fraîches
100 gr de lard fumé
3 c à s d'huile d'olive

150 gr de pleurotes
4 c à s de parmesan râpé
20 gr de beurre

MATERIEL NECESSAIRE

1 faitout

1 sauteuse

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Monder les tomates. Les épépiner et les hacher.
- 2- Eplucher l'oignon et le ciseler.
- 3- Découper le lard en dés. Tailler les champignons en morceaux.
- 4- Dans la sauteuse faire chauffer l'huile et ajouter les oignons puis les dés de lard, faire dorer légèrement. Ajouter les champignons et les cuire 5 min. Ajouter enfin la pulpe de tomate, assaisonner et cuire 15 min.
- 5- Cuire les pâtes dans le faitout rempli d'eau salée 3 min. Egoutter remettre dans le faitout et ajouter la sauce, le parmesan, le beurre et remuer puis servir aussitôt.

CONSEILS ET ASTUCES

Ajouter un peu de basilic.

Alice Délice

