

Pâtes

Penne alla sorrentina


30 min 15 min 15 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISON
0
REPOS
627
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.