

Iucullus succullus



PÂTES AU BASILIC, TOMATES SÉCHÉES ET FETA

Préparation : 10 minutes
Cuisson : 15 minutes
(Pour 4 personnes)

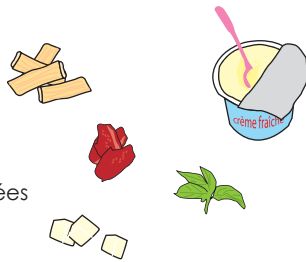
Les ustensiles :

- 1 paire de ciseaux
- 1 casserole



Les ingrédients :

- 400 g de pâtes
- 1 bouquet de basilic frais
- 15 cl de crème liquide
- 1 poignée de tomates séchées
- 50 g de feta émiettée



Découpe le basilic en petits morceaux et mélange-le avec la crème liquide dans une casserole.

Toujours avec les ciseaux découpe des petites lanières de tomates séchées et mélange-les avec la crème et le basilic.

Porte la sauce à ébullition sur feu doux.

Sale, poivre et laisse reposer 30 minutes.

Fais cuire les pâtes, ajoute la sauce et saupoudre avec la feta émiettée.