

«Les penne de Leo»



Env. 500 g de tomates cerises (en grappes, de préférence)
1 bouquet de basilic
1 mozzarella
1 gousse d'ail

500 g de penne

Sel, poivre
Huile d'olive

1. Couper les tomates cerises en quatre, hacher grossièrement le basilic, couper la mozzarella en petit dés. Presser la gousse d'ail. Mettre le tout dans un saladier et réserver.
2. Cuire les penne dans de l'eau salée en suivant les instructions. Égoutter les pâtes une fois cuites et récupérer un peu d'eau de cuisson.
3. Verser les penne dans le saladier avec les autres ingrédients et mélanger avec de l'huile d'olive et l'eau des pâtes. Saler et poivrer si nécessaire.

Tu as envie de cuisiner d'autres plats délicieux de #SharedKitchen?
Dans ce cas, rends-nous visite sur notre site internet: lovetoshare.ch