

Tagliatelles à la ricotta grillée



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes (je dirai plutôt 6 personnes)

400 g de tagliatelles
500 g de ricotta
1 boîte (850 ml) de tomates entières
1 oignon
1 gousse d'ail
100 g de roquette
2 c à c d'origan séché
1 piment rouge séché
2 c à s de parmesan fraîchement râpé
1 pincée de sucre
1 c à s de vinaigre balsamique
5 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans 2 c à s d'huile d'olive chaude et ajouter les tomates coupées en morceaux. Assaisonner, ajouter le sucre et le vinaigre et laisser mijoter à feu doux.

Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée selon les indications du paquet.

Hacher finement le piment, le mélanger dans un saladier à la ricotta avec 3 c à s d'huile d'olive, sel et poivre. Verser dans un plat à four, saupoudrer de parmesan et faire gratiner sous le grill du four.

Égoutter les pâtes, les mélanger à la roquette et à la sauce tomate. Repartir le fromage gratiné et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>