

Penne à la napolitaine

Ingrédients (2 personnes) :

2 cuillère à café de basilic frais
Du persil frais ciselé
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
250g de penne
30g de beurre
800g de tomates en conserve

progression :

Passer les tomates au tamis avec le tamis et écraser bien la pulpe.
Faire chauffer l'huile et le beurre dans une casserole, ajouter la purée de tomate obtenue précédemment, et porter le tout à ébullition.
Laisser mijoter à petit feu pendant 30 à 40 minutes sans couvrir. Une fois que la sauce a réduit de moitié, ajouter le basilic et le persil.
Préparer les penne, les égoutter et les servir en ajoutant la sauce.