

Spaghettis au fromage sarde Pécorigo mi-sec



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
1 h 10 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 grs [Pécorigo](#) mi-sec
400 grs tomates mûres
300 grs de spaghettis
50 grs huile d'olive
30 grs basilic
30 grs persil
30 grs beurre
1 gousse d'ail
Sel, poivre.

Préparation

Emincez le fromage en fines tranches. Mondez, épépinez et concassez les tomates. Lavez et hachez le persil, le basilic et l'ail. Posez sur le feu une casserole avec l'huile d'olive, les herbes et l'ail. Rissolez 5 minutes, ajoutez les tomates, salez. Laissez réduire 1/2 heure à feu doux. Dans une marmite contenant 3 à 4 litres d'eau bouillante salée, pochez les spaghettis selon la recette de base n°19. Egouttez et assaisonnez-les (sel, poivre), dans le plat de service beurré. Recouvrez d'une couche de fromage. Enfournez 10 minutes en haut à 260 ° pour gratiner.