

Spaghettis au fromage Sarde



Personnes
4 personnes

Temps préparation
20 minutes

Temps de cuisson
70 minutes

Ingrédients

Fromage : 100 [Pecorino](#) Sarde mi-sec
400 g tomates mûres
300 g spaghettis
5 cl huile d'olive
30 g basilic
30 g persil
30 g 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, mettez les spaghettis. Egouttez et assaisonnez-les (sel, poivre) dans le plat de service beurré. Recouvrez d'une couche de fromage. Enfourez en haut à 260° pour gratiner.