



Pâtes à l'ail-ail-ail tomate



Découvrez une explosion de saveurs avec ces pâtes à l'ail-ail-ail tomate, un plat simple et savoureux qui ravira vos papilles !

INGREDIENTS

- 250 g de pâtes (de votre choix)
- 400 g de sauce tomate
- Sel et poivre
- Parmesan râpé (facultatif)
- Basilic frais pour garnir (facultatif)
- Sauce à tremper à l'ail La Fraîch'Touch

PREPARATION

1. Faites bouillir une grande casserole d'eau salée.
2. Ajoutez les pâtes et faites-les cuire selon les instructions du paquet jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
3. Égouttez les pâtes et réservez.
4. Dans une casserole, faites chauffer la sauce tomate à feu moyen.
5. Une fois la sauce chaude, retirez-la du feu.
6. Ajoutez quelques cuillères de [sauce à l'ail](#) et mélangez bien pour incorporer.
7. Versez la sauce tomate et ail sur les pâtes chaudes.
8. Mélangez bien pour que les pâtes soient bien enrobées de sauce.
9. Servez immédiatement dans des assiettes.
10. Ajoutez du parmesan râpé et du basilic frais si désiré.
11. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.

