



SAUCES TOMATES CERISES ENTIÈRES

Linguine aux amandes, menthe et tomates cerises

Préparation : 10 mn - Cuisson : 10 mn - 3 pers.

- 300 gr de linguine
- 1 pot de sauce Saclà Tomates cerises entières et Basilic
- 100 gr d'amandes grillées
- 1 cuillère de menthe fraîche écrasée
- Câpres
- Origan
- 2 cuillères d'huile d'olive extra vierge
- Poivre noir
- Feuilles de menthe fraîche

Mélangez et écrasez dans un recipient les amandes grillées, la menthe, une pincée d'origan, les câpres, le poivre et 1 cuillère d'huile d'olive extra vierge. Dans une poêle huilée, faites revenir la sauce Saclà Tomates cerises entières et Basilic. Ajoutez ensuite les linguine, préalablement cuites « al dente » dans de l'eau salée, ainsi que tous les ingrédients préalablement écrasés. Mélangez bien et servez avec de la menthe fraîche en garniture.

DIFFICULTÉ



Vin conseillé :

COTEAUX DU GIENNOIS
BLANC BALLAND PEREETFILS

