



Spaghetti à la sauce tomate complète et au fromage pur or



Ingrédients

- 1 Henri Willig Pure Gold de Wiebe Willig
- 300 grammes de spaghetti
- 500 gramme Passata
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 2 poivrons
- 1 cuillère à soupe de tomates séchées
- 1 cuillère à soupe d'olives
- 1 poivre rouge
- Huile d'olive si nécessaire

La préparation

Un délicieux spaghetti, riche en saveur, et super facile !

Couper l'oignon et les poivrons en morceaux

Faire chauffer la poêle avec de l'huile d'olive

Faire revenir les oignons et les poivrons jusqu'à ce qu'ils se colorent légèrement

Pendant ce temps, hacher finement et ajouter l'ail, les tomates séchées et le poivron rouge

Vous pouvez ajouter le poivron rouge avec ou sans les graines, sans le poivron, c'est moins épicé

Faire frire le tout pendant environ 5 minutes à feu moyen-vif

Ajoutez ensuite la passata, laissez mijoter et remuez entre les deux.

Cuire les spaghettis selon les instructions sur l'emballage, ici nous avons utilisé des spaghettis frais qui ont dû cuire pendant 4 minutes.

Lorsque les spaghettis sont cuits, la sauce l'est aussi.

Servir les spaghettis et la sauce ensemble et râper une belle portion de Pure Gold de Wiebe Willig sur le dessus. Ce fromage a été affiné pendant plusieurs mois, mais il est suffisamment doux pour fondre et a une saveur intense.

;

;

;