



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

Préparation spaghetti à la sauce tomate et au fromage

Un spaghetti savoureux et super facile à préparer vous attend ! Ces pâtes riches et délicieuses apportent des saveurs italiennes directement dans votre assiette. Avec un mélange d'oignons, de poivrons, d'ail et de tomates séchées au soleil dans une sauce tomate, ce repas est une explosion de saveurs que vous adorerez. Que vous souhaitiez préparer un repas rapide ou un plat savoureux, cette recette de spaghetti est une réussite. Et pour couronner le tout, râpez une généreuse portion de fromage Pure Gold by Wiebe Willig sur le dessus. Buon appetito !

La préparation

- 1: Couper l'oignon et le poivron en morceaux
- 2: Chauffer la poêle avec de l'huile d'olive
- 3: Faire revenir les oignons et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient légèrement colorés
- 4: 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, mais sans les graines, il est moins épicé
- 5: Faire frire le tout pendant environ 5 minutes à feu moyen-vif
- 6: Ajouter ensuite la passata et laisser mijoter en remuant de temps en temps.
- 7: Cuire les spaghettis selon les instructions figurant sur le paquet, ici nous avons utilisé des spaghettis frais qui ont dû cuire pendant 4 minutes. Une fois les spaghettis cuits, la sauce l'est aussi.
- 8: Servir les spaghettis et la sauce ensemble et râper une belle portion de Pure Gold by Wiebe Willig sur le dessus.

Prêt à préparer des spaghettis à la sauce tomate et au fromage ?

Avec des spaghettis frais qui cuisent en seulement 4 minutes, ces pâtes sont faciles et rapides à préparer. Une fois les spaghettis prêts, la sauce l'est aussi. Servez ce délicieux repas et laissez l'onctueuse saveur du fromage Pure Gold ravir vos sens. Bon appétit !