



Tagliatelles au poivron et au Saint-Marcellin

Plat principal



Végétarien

Très facile :

Bon marché :

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h20

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 paquet de tagliatelles fraîches (400 g)
- 1/2 Saint-Marcellin
- 1 petit poivron rouge
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive

Préparation :

Découper le poivron en petits cubes. Faites cuire à feu moyen dans une casserole avec un filet d'huile d'olive à feu vif 5 min, puis à feu moyen, en rajoutant un petit verre d'eau pendant 15 min.

Découper grossièrement les tomates pelées, les verser avec le jus dans la casserole. Rajouter les 2 gousses d'ail hachées, un filet d'huile d'olive, un morceau de sucre, des herbes de Provence.

Laisser mijoter environ 1 h à feu moyen.

Faites cuire les tagliatelles.

Pendant ce temps, découper le Saint-Marcellin en fines lamelles.

Une fois les tagliatelles cuites, les mélanger aussitôt à la sauce tomate-poivron, puis au Saint-Marcellin dans un grand saladier.

Servez aussitôt.



Votre avis
compte beaucoup
pour nous !

Je donne mon a

© Marmiton.org, 1999-2011

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des **Conditions Générales d'Utilisation**