

Gratin de macaroni à la tomate et à la mozzarella

Écrit par Hélène
Lundi, 27 Juin 2011 06:51 -



Pour 4 personnes.

Ingrédients :

- 500 g de macaroni
- 1 boîte de tomates pelées (ou des tomates fraîches bien mûres)
- 3 cc d'origan
- 2 cc de basilic
- 1 gousse d'ail
- 1 boule de mozzarella
- Emmental râpé
- Huile d'olive
- sel

Préparation :

Faire cuire vos pâtes dans une casserole d'eau bouillante salée, le temps indiqué sur le papier.

Gratin de macaroni à la tomate et à la mozzarella

Écrit par Hélène

Lundi, 27 Juin 2011 06:51 -

Parallèlement, préparer la sauce : à feu doux, faire revenir une gousse d'ail haché dans de l'huile d'olive.

Ajouter une grosse boîte de tomates pelées coupées en morceaux et leur jus puis l'origan et le basilic. Saler et poivrer selon votre goût.

Quand les pâtes sont cuites, incorporer la sauce tomate. Bien mélanger.

Déposer dans un plat à gratin. Recouvrir de tranches de mozzarella puis de gruyère râpé.

Faire gratiner une vingtaine de minutes à 200°C.