

Farfalles, sauce cuite au four à la tomate, feta et basilic

Recette pour 2 personnes



Description

Laissez vos papilles être charmées par ce plat tendance, simple et savoureux.

L'astuce du chef

Afin de ne pas avoir un plat trop salé, veillez à bien rincer votre feta dans l'eau froide avant de commencer la préparation.

Ingrédients

Pâtes

- 200 Gr Farfalle
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- 2 Tasse(s) Tomates cerises
- 200 Gr Fromage feta
- 1 Gousse(s) Ail haché
- 1 Pincée(s) Flocons de chili
- 30 Ml Huile d'olive
- 8 Feuille(s) Basilic
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Égouttez le fromage feta.

Ciselez la moitié du basilic et gardez quelques feuilles pour la garniture.

Faites cuire les pâtes selon le temps indiqué sur l'emballage.

Sauce feta

Dans un plat à cuisson, placez le feta au centre et les tomates cerises tout autour.

Versez l'huile d'olive et poivrez.

Placez au four 30 minutes, sortez et ajoutez l'ail et les flocons de piment, puis faites cuire 10 minutes supplémentaires.

Finition

À la sortie du four, mélangez les tomates avec le feta afin de former la sauce.

Ajoutez les pâtes et le basilic ciselé.

Servez dans vos assiettes et garnissez avec les feuilles de basilic ainsi qu'un filet d'huile d'olive.

Bon appétit!