

GRATIN DE PENNES A LA TOMATE

Ingrédients :

- 500 G DE TOMATES
- 1 TIGE DE BASILIC
- 200 G DE MOZZARELLA
- 500 G DE PENNES
- 1 C. À SOUPE D'HUILE D'OLIVE
- SEL ET POIVRE

Préparations :

1. Cuisez les pennes dans une grande casserole d'eau salée, puis égouttez-les.
2. Ebouillantez les tomates 1 minute, rafraîchissez-les, pelez-les et taillez-les en petits dés.
3. Lavez, séchez et effeuillez le basilic.
4. Coupez la mozzarella en tranches. Réservez.
5. Préchauffez le four à th. 7 – 210 °C.
6. Dans un plat à gratin huilé, disposez une couche de pennes, puis une de tomates, et ainsi de suite en finissant par une couche de pâtes.
7. Recouvrez du fromage, salez et poivrez.

Cuissons :

8. Enfournez pour 20 minutes environ, le temps que ce soit bien gratiné.
9. Parsemez de Basilic avant de servir.