

Pâtes à la checca à l'italienne

4 pers 20 mn

Les **ingrédients**

- 5 tomates
- 4 gousses d’ail
- Basilic
- 10 cl d’huile d’olive
- 2 c. à s. de parmesan râpé
- 500 g de pâtes

La **recette**

Etape 1

Dans un saladier, mélanger les tomates, l’ail, le basilic et l’huile d’olive. Saler puis couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 2h minimum.

Etape 2

Faire bouillir de l’eau dans une casserole et cuire les pâtes selon les indications inscrites sur le paquet.

Etape 3

Mettre la sauce sur les pâtes chaudes et bien mélanger.

Etape 4

Ajouter du parmesan, râper à votre convenance.