

SPIRELLI AU GORGONZOLA, À LA MENTHE ET AUX FINES HERBES

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- SPIRELLI (PÂTES)	500g
- TOMATE(S)	3-4 bien mûres
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- PERSIL	1 c à café
- BASILIC	1 c à café
- THYM	1 c à café
- ROMARIN	1 c à café
- MENTHE FRAICHE	qq feuilles
- CIBOULETTE	1 c à café
- GORGONZOLA	150g
- HUILE D'OLIVE	5 c à soupe
- CREME FRAICHE	3-4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les tomates en gros dés.
- Ciselez la menthe.
- Dans une sauteuse, chauffez 2 c à soupe d'huile, ajoutez l'ail en poudre puis les tomates concassées. Salez et poivrez. Laissez mijoter doucement pendant 5 à 6 minutes.
- Ajoutez alors les différentes herbes et la menthe. Retirez du feu et couvrez.
- Dans une casserole, faites chauffer la crème fraîche. Ajoutez-y le gorgonzola en gros morceaux. Travaillez le tout au fouet pour obtenir une sauce onctueuse. Poivrez (pas de sel).
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les et remettez-les dans la casserole.
- Versez la sauce tomate chaude sur les pâtes. Mélangez.
- Servez les pâtes tomatoées dans une assiette creuse, nappez de sauce gorgonzola et saupoudrez de parmesan et de paprika.

Remarque:

Pour un plat plus raffiné, vous pouvez façonner des raviolis farcis de mozzarella et basilic (voir PL-359).

