



## SAUCE TOMATE TOUTE SIMPLE & DELICIEUSE by Ceromi

### Ingrédients (pour 2–3 personnes)

- 1 demi bocal de pulpe de tomates Via Rafi Uno
- 3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 gousses d'ail coupées en fines lamelles
- 1 pincée généreuse de sel
- Flocons de piment selon le goût
- 1 cuillère à café d'origan
- Un peu d'eau de cuisson des pâtes

### Préparation

1. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu doux-moyen.
2. Ajouter l'ail en lamelles, le sel, les flocons de piment et l'origan. Laisser doucement infuser sans brûler l'ail.
3. Ajouter la pulpe de tomates et mélanger.
4. Laisser mijoter tranquillement pendant toute la cuisson des pâtes afin que la sauce réduise et développe ses arômes.
5. Si la sauce devient trop épaisse ou trop sèche, ajouter progressivement un peu d'eau de cuisson des pâtes.
6. Égoutter les pâtes al dente et les terminer directement dans la sauce pendant W1 minute pour bien les enrober.

### Option

Un filet d'huile d'olive crue au moment du service et quelques feuilles de basilic frais fonctionnent très bien.

**BON APPETIT!**