



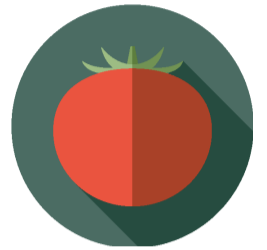
pour 4 personnes  
recette facile  
15 à 20 mn de préparation

# [RECETTE]

## Spaghettis alla checca

### LES COURSES

4 tomates fraîches  
1/2 bouquet de basilic frais  
1/2 tête d'ail frais  
Poivre blanc  
Mozzarella Di Buffala  
Huile d'olive  
250g de spaghettis alla chitarra



Préparer et mettre à chauffer un grand récipient d'eau salée pour les spaghettis

Monder les tomates dans l'eau bouillante

Peler et couper l'ail en petit morceaux

Laver et ciseler le basilic

Peler les tomates au sortir de l'eau

Les écraser à la fourchette dans un saladier avec deux cuillerées à soupe d'huile d'olive

Ajouter l'ail et le basilic et mélanger

Poivrer généreusement

Au moment de servir, détailler la mozzarella dans la sauce

Servir la sauce froide sur les spaghettis chauds