

## Les strozzapreti de Mitch

**Quantité:** pour 2 personnes  
**Préparation:** 10 min  
**Cuisson:** 30 à 45 min



### Ingrédients

1	oignon, petit à moyen
1	gousse d'ail
80 à 100 g	lardons
1 boîte	tomates pelées concassées, env. 280 g
0,5 dl	crème entière
250 g (pesées crues)	penne
Assaisonnement	poivre, sel, basilic, fromage râpé

### Préparation

- Éplucher et émincer finement l'oignon et l'ail
- Faire revenir les lardons à feu vif dans un peu d'huile d'olive
- Ajouter l'oignon et faire revenir 1 min
- Ajouter l'ail et faire revenir 30 s
- Ajouter les tomates, verser de l'eau dans la boîte jusqu'à mi-hauteur puis l'ajouter dans la poêle
- Laisser mijoter à petit feu pendant 20 min
- Faire bouillir de l'eau et cuire les penne
- Saler et poivrer la sauce, ajouter la crème et les feuilles de basilic et poursuivre la cuisson 2 min
- Servir avec du fromage râpé

### Notes personnelles :

---

---

---