

**Pâtes orecchiette,  
sauce tomate  
et mascarpone**



Pour 4 personnes :

- 400 g. de pâtes orecchiette
- 300 g. de tomates pelées entières en boîte
- 100 g. de mascarpone
- 100 g. de parmesan
- 1 oignon haché
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- Huile - sel - poivre

Mettez une grande casserole d'eau salée à bouillir.

Dans de l'huile d'olive, faites revenir l'ail, l'oignon haché, les tomates et le concentré.

Salez, poivrez. Laissez mijoter pendant 10/ 15 minutes. Une fois cuit, passez le mélange au mixeur. Ajoutez le mascarpone et le parmesan râpé.

Faites cuire vos pâtes, égouttez-les et mélangez-les bien à votre sauce.

Dressez et servez.