

LINGUINES SAUCE AU BASILIC ET TOMATES SÉCHÉES

15
minutes
PRÉPARATION

30 à 40
minutes
CUISSON

6 à 8
PORTIONS

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Accompagner d'une salade de laitue Boston, d'endive et de copeaux de parmesan frais, arrosée d'une vinaigrette à l'ail et d'un petit pain ciabatta aux olives.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

649
CALORIES

39 g
PROTÉINES

66 g
GLUCIDES

26 g
MATIÈRES GRASSES

COUPES



Porc haché

INGRÉDIENTS

2 1/4 lb	Porc du Québec haché maigre	1 kg
3 c. à table	Huile d'olive	45 ml
1	Oignon, haché finement	1
4	Tomates séchées, hachées	4
1 boîte de 28 oz	Tomates concassées	796 ml
4	Gousses d'ail, hachées finement	4
1 c. à table	Basilic séché	15 ml
3 c. à table	Vinaigre balsamique blanc	45 ml
1 c. à thé	Piment piri-piri haché	5 ml
1 lb	Linguines	500 g
2 c. à table	Persil frais haché	30 ml
Au goût	Beurre ou crème pour réchauffer les pâtes	Au goût
Au goût	Sel et poivre du moulin	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans une poêle chaude, à feu moyen, faire revenir le porc et l'oignon dans le corps gras choisi, 5 à 6 minutes.
2. Ajouter et mélanger les tomates séchées, les tomates concassées, l'ail, le basilic, le vinaigre, le piment, le sel et le poivre. Laisser mijoter à feu doux, à couvert, pendant 30 minutes.
3. Entre-temps, faire cuire les pâtes selon les directives de l'emballage. Égoutter les pâtes et réserver.
4. Vérifier l'assaisonnement de la sauce et ajouter le persil.
5. Réchauffer les pâtes pendant 1 à 2 minutes en leur ajoutant un peu de beurre ou de crème.
6. Servir la sauce sur les pâtes.