



Pâte Aux Tomates

Domatesli Makarna



Pâte Aux Tomates (Domatesli makarna)

Les pâtes

Ingrédients :

1 paquet de pâte

1 tomate mûre

2 piments pointus

2 gousses d'ail

1 tasse à café d'huile végétale

1 cuillère à café de poivre noir

Du sel

Laissez bouillir les pâtes dans l'eau salée pendant 12 minutes.

Versez 1 tasse d'eau froide avant de retirer du four, puis mélangez et filtrez.

Râpez les tomates, hachez les oignons finement, et battez les gousses d'ail.

Mettez 1 tasse de café d'huile végétale dans une poêle, quand elle chauffe rajoutez les piments.

Quand les piments deviennent légèrement molle, rajoutez les tomates, du sel, du poivre noir et laissez bouillir.

Prenez les pâtes bouillis dans une casserole, puis versez dessus le mélange de tomates.

Laissez cuire les pâtes encore 3-4 minutes, retire du four puis servez.

N-B : Vous pouvez rajoutez 1 cuillère à café d'huile végétale dans l'eau bouilli pour que les pâtes ne collent pas.