

Agnolotti Tomates Mozza

Ingédients pour 2 / 3 personnes

- 1 paquet d'Agnolotti Tomates/mozza
- 2 grosses Tomates Marmande
- 1 mozzarella des pouilles
- Plusieurs brins de thym au citron
- 1 cuillère à café de pesto Ail des ours
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive + Vinaigre Balsamique
- Origan
- 1 cuillère à soupe de Câpres
- Parmesan râpé
- Fleur de sel – Piment d'eslette



Étapes

- Commencer par préparer la sauce. Laver les tomates et les couper en petits morceaux assez petits. Les mettre dans une casserole
- Ajouter l'ail des ours.
- Eplucher la gousse d'ail, la ciseler et l'ajouter également
- Prélever une boule de mozza de sa boîte. L'égoutter puis la couper en morceaux dans la sauce.
- Ajouter les câpres
- Laver le thym citron et ajouter les feuilles dans la sauce.
- Saler, poivrer, et faire cuire la sauce à petits frémissements jusqu'à ce que la mozza soit fondue.
- Faire bouillir de l'eau et ajouter les Agnolotti. Les cuire selon les indications du paquet.
- Egoutter les Agnolotti les placer dans un plat. Ajouter sur le dessus la sauce. Saupoudrer de parmesan râpé et servir aussitôt avec du Parmesan à part

