

SPAGHETTIS AUX TOMATES CERISES

Préparation: env. 30 min

500 g de spaghetti
eau salée, bouillante cuire les pâtes *al dente*, les égoutter

Sauce

1 c. à soupe de beurre ou de margarine chauffer dans une casserole

1 oignon, finement haché

2 gousses d'ail, pressées faire revenir

2 c. à soupe de concentré de tomates

2 c. à soupe de fines herbes, hachées,
p. ex. marjolaine, persil ajouter et faire revenir un instant

1 boîte de tomates cerises (env. 400 g)

3 c. à soupe de vin rouge ajouter, porter à ébullition, baisser le feu

¼ de c. à café de sucre

¼ de c. à café de sel

un peu de poivre du moulin assaisonner, cuire env. 10 min à feu doux et à couvert

50 g de parmesan râpé incorporer à la sauce, mélanger aux spaghetti chauds

