



# Pâtes aux lardons et à la sauce tomate



**Temps de préparation**

30 min à 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

200 grammes de lardons (fumés)  
1 oignon (pelé et finement haché)  
1 gousse d'ail (pelée et pressée)  
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)  
1 cuillère à soupe d'harissa  
2 boîtes de sauce pour pâtes (basilico)  
500 grammes de penne  
100 grammes de parmesan

## Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir les lardons dans une poêle sans matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez l'oignon et l'ail et laissez mijoter le tout. Ajoutez la poudre de paprika et l'harissa et faites revenir encore un peu.
- 2.** Ajoutez la sauce pour pâtes. Allongez la sauce avec un bocal d'eau. Portez à ébullition, puis baissez le feu. Laissez mijoter une vingtaine de minutes supplémentaires à feu doux.
- 3.** Pendant ce temps, faites cuire les pâtes en suivant les instructions sur l'emballage. Égouttez et répartissez la sauce tomate dans les pâtes.
- 4.** Disposez dans les assiettes et servez.
- 5.** Garnissez de parmesan.