



Spaghettis aux tomates fraîches, épices et mozzarella (végétarien)



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tomates fraîches (mûres)
huile d'olive
1 branche de romarin frais
1 branche de thym frais
sauge (quelques feuilles)
sel et poivre
400 grammes de spaghetti
2 boules mozzarella (coupées en morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** Pelez les tomates, et coupez-les en quartiers. Épépinez-les.
- 2.** Faites chauffer un bon filet d'huile d'olive dans une poêle, et versez-y les épices. Faites cuire très brièvement, juste le temps de parfumer l'huile. Ajoutez les morceaux de tomate. Laissez mijoter 25 minutes à couvert. Retirez les herbes, puis salez et poivrez.
- 3.** Faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée, et égouttez-les.
- 4.** Incorporez-y immédiatement la sauce.
- 5.** Ajoutez la mozzarella, et servez immédiatement.