

LE SPAGHETTI À LA SAUCE ROSÉE

« Salsa rosa »

Pour ceux et celles qui aiment les changements...de sauce de spaghetti !

Préparation rapide et très bonne sauce rosée.

Ingrédients:

- 2 c. à thé de beurre
- 1 gousse d'ail émincé
- 2 échalotes hachées
- 14 onces de sauce tomate en conserve
- ¼ de tasse de crème 35%
- 3 c. à soupe de fromage Parmesan, râpé

Préparation :

- Faire suer l'ail (haché fin) et les échalotes (hachées en tranche).
- Ajouter la sauce tomate
- Faire cuire le tout à feu moyen 5 minutes en brassant.
- Réduire le feu
- Rajouter la crème 35% et le parmesan et brasser, à feu doux, pendant 5 minutes.