



Fettuccines sauce à l'ail et tomates grillées

[PÂTES](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 8 tomates italiennes, épépinées et coupées en 4
- 1 jalapenos, coupé en deux et épépiné
- 1 tête d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Thym frais au goût
- 400 grammes de fettucine
- ½ tasse de ricotta
- Parmesan frais, au goût
- Feuilles de basilic frais au goût
- Flocons de piments broyés au goût

Préparation

1. Préchauffer votre four à 425 F.
2. Couper le dessus de la tête d'ail . Vous devriez être en mesure de voir les gousses sans trop en avoir coupées.
3. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, déposer l'ail, les tomates, le jalapeno et les branches de thym.
4. Saler et poivrer.
5. Verser un gros filet d'huile sur les légumes.
6. Enfourner pendant 30 à 45 minutes ou jusqu'à ce que l'ail soit confit et que les tomates et les jalapenos soient bien cuites.

7. Extraire l'ail de la gousse en pressant fermement.
8. Déposer le tout dans un mélangeur et réduire en purée.
9. Faire cuire les pâtes selon les indications sur l'emballage.
10. Mettre la sauce dans un poêlon et chauffer.
11. Ajouter le parmesan ainsi que la ricotta.
12. Bien brasser pour bien mélanger le tout.
13. Ajouter les pâtes préalablement égouttées . N'oubliez pas de conserver 1 tasse d'eau de cuisson.
14. Brasser pour recouvrir les pâtes. Ajouter un peu d'eau de cuisson au besoin pour obtenir la texture désirée.
15. Laisser réchauffer un peu.
16. Servir avec du basilic frais et du parmesan frais.
17. Saler et poivrer au goût.
18. Ajouter des flocons de piments au goût.