

RAVIOLINES TOMATE & BASILIC DE PROVENCE *sauce thon tomate*



Apéritif



Pâtes farcies



Nb. portions

2



Préparation

5MIN



Cuisson

6MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de Raviolines Tomate Basilic 250g
- 1 petit oignon
- 1 petite boîte de filet de thon au naturel (100g)
- 200 mL de purée de tomate
- 100mL d'eau
- 1 cès d'huile d'olive
- 1 cès d'herbes de Provence

RECETTE

PRÉPARATION

- Eplucher et ciseler l'oignon. Dans une petite poêle, le faire suer avec l'huile d'olive à feu moyen pendant 5 min.
- Ajouter le coulis de tomate, l'eau et les herbes de Provence. Mélanger et chauffer à feu vif.
NB : le thon va saler la préparation donc il n'est pas nécessaire d'ajouter du sel.
- A reprise du frémissement, ajouter les Raviolines et le thon. Cuire à frémissement pendant 2 à 3 min à couvert .
- Servir immédiatement.