

Tagliatelles sauce tomate aux champignons



Ingrédients :

- Pâtes fraîches au YUMGO Jaune
- 1 boîte de tomates concassées
- 300 g de champignons frais
- 1/2 oignon
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de basilic
- 5 cl de vin blanc
- Sel et poivre



Préparation :

1. Faire revenir les champignons à la poêle pendant 5 minutes.
2. Ajouter l'oignon émincé, l'huile d'olive, l'ail, les tomates, le basilic, le vin blanc, le sel et le poivre.
3. Laisser cuire pendant 20 minutes à feu vif.
4. Faire cuire vos tagliatelles dans l'eau bouillante pendant 2 à 3 minutes.
5. Retirer le basilic de la sauce et dresser les assiettes.