

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 20 MIN FACILE

2 pots de Vuna Garden Gourmet
600 g de penne
1 gousse d'ail
300 g de tomates séchées au soleil
600 g de tomates cerises
½ citron, zeste + jus
quelques brins de persil
poivre et sel

Une bonne salade de pâte pour l'été ? Laisse-toi tenter par la nôtre à base de Vuna !

PRÉPARATION**1. Préparer les pâtes**

Porter de l'eau à ébullition et faire cuire les penne selon les instructions sur l'emballage.

2. Faire cuire les tomates cerises

Faire chauffer un peu de matière grasse dans une poêle et faire revenir les tomates cerises avec l'ail écrasé pendant 5 minutes. Ajouter le jus du citron, écraser les tomates cerises dans la poêle et cuire jusqu'à ce que les tomates soient tendres.

3. Ajouter les tomates séchées

Ajouter les tomates semi-séchées avec leur marinade aux tomates cerises et cuire encore quelques minutes. Assaisonne avec du sel et du poivre.

4. Mélanger, servir et déguster !

Mélanger les pâtes avec la sauce tomate et répartir le Vuna sur les pâtes. Décorer de quelques brins de persil et de zeste de citron.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**