

Spaghettis -sauce tomate à l'italienne

Il te faut :

4 c. à s.
d'huile d'olive

1 c. à s. de coulis
de tomate

1 c. à c. de
vinaigre balsamique

1 c. à c. de sucre

800 g
(1 grosse boîte)
de tomates
concassées



2 oignons pelés
et hachés



2 gousses
d'ail
écrasées



sel et
poivre



parmesan



400 g de spaghettis



1 Fais chauffer l'huile dans une sauteuse. Ajoute l'ail et les oignons et laisse cuire 5 minutes : les oignons doivent être transparents.



2 Ajoute les tomates, le coulis, le vinaigre, le sucre, une pincée de sel et un peu de poivre. Ferme le couvercle et laisse mijoter 20 minutes.



3 Jette les spaghettis dans une grande casserole d'eau bouillante. Le temps de cuisson est indiqué sur le paquet.



4 Râpe le parmesan. Attention à tes doigts ! Égoutte les pâtes, sers-les dans des assiettes creuses et recouvre avec la sauce.

Ajoute un peu de fromage râpé.