

Pâtes à la pizzaiola



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 25 mn

Aujourd'hui, je cuisine des pâtes (torti) avec une sauce un peu piquante et très goûteuse. C'est une recette pour 2 ou 3 personnes selon les appétits !

Ingrédients

- 300 g de pâtes
- 300 g d'entrecôte
- 5 tomates fraîches - ou 1 grosse boîte de tomates concassées
- 2 gousses d'ail
- 2 cs de câpres
- 2 cs d'origan
- 1 botte de persil
- sel
- poivre
- poivre de cayenne
- parmesan râpé

Préparation

- 1 Concassez la chair des tomates que vous aurez pelées. ou ouvrez votre boîte !
- 2 Coupez la viande en fines tranches puis taillez en petits carrés.
- 3 Dans une grande poêle, faites revenir la viande 1 minute dans un peu d'huile.
- 4 Ajoutez les tomates, l'ail haché, les câpres, l'origan et la moitié du persil ciselé.
- 5 Ajoutez le sel, poivre et une pincée de poivre de Cayenne. Faites cuire doucement pendant 15 minutes.
- 6 Faites cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salé et égouttez-les. Nappez de sauce pizzaiola, saupoudrez du reste de persil et de parmesan râpé.
- 7 Servez aussitôt et bon appétit !

Proposé par



Gigi

bonjour „j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

