

Spaghettis au bacon



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn

Couleurs et saveurs ! Nous vous proposons, aujourd'hui un plat bien réconfortant.

Ingrédients

- 400 g de spaghettis
- 100 g de bacon
- 500 g de tomates pelées
- 1 petit bouquet de persil
- 1 verre de vin blanc
- 1 bouillon cube
- sel
- 1 cc de paprika
- huile d'olive
- 50 g de fromage râpé

Préparation

- 1 Faites cuire vos pâtes "al dente". Pendant ce temps, faites revenir vos tranches de bacon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez le paprika et le vin blanc et laissez-le s'évaporer tout doucement.
- 2 Ajoutez les tomates pelées et concassées. Faites cuire cette sauce 15 minutes à feu doux.
- 3 Au dernier moment, incorporez le bouillon cube écrasé ainsi que le persil finement ciselé.
- 4 Égouttez les pâtes et mettez-les dans un grand plat creux. Nappez-les de la sauce tomates. Saupoudrez de fromage râpé. Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

