

Tortellini à la sauce tomate

Plat **Facile****Pour :** 4 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 40 mn

Une recette simple et délicieuse. En fonction du temps à consacrer à cette recette, vous pouvez même confectionner toute la sauce vous-même, en prenant des tomates fraîches ou utiliser une boîte de tomates pelées assaisonnées à votre goût.

Ingrédients

- 400 g de tortellini bœuf bolognaise, par exemple les tortellini saint jean
- 300 g de tomates pelées
- 1 gousse d'ail
- 12 feuilles de basilic
- huile d'olive
- sel / poivre

Préparation

- 1 Versez de l'huile d'olive dans une casserole, puis faites revenir les tomates pelées. Salez et poivrez.
- 2 Lavez, séchez et coupez les feuilles de basilic puis ajoutez-en la moitié dans la sauce. Faites cuire à feu doux pendant 30 min.
- 3 Dans une eau frémissante, plongez les tortellini pendant 9 minutes puis égouttez-les et posez-les dans une assiette. Versez la sauce tomate par-dessus et ajoutez le reste du basilic.

Proposé par

Saint Jean

Saint Jean vous présente ses produits (quenelles, ravioles...) ainsi que des idées pour les déguster et les cuisiner.

Découvrez les produits authentiques Saint Jean[Encore plus de recettes Saint Jean à cuisiner](#)[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

