

Gratin de pâtes della nonna



Gratin de penne façon « nonna », avec une sauce tomate veloutée, des dés de lard, des carottes et du fromage râpé. On fait rapidement gratiner au four, et c'est prêt !

Pour 4 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 20 min à 200 °C

Ingrédients

Nombre de personnes

-	4	+
---	---	---

350 g de pâtes (p.ex. penne)
eau salée, bouillante

150 g dés de lard
1 oignon
3 carottes

1 c.s. d'huile d'olive
1 grosse boîte de tomates pelées (d'env. 800 g)
2.5 dl de crème
2 c.c. d'origan séché
130 g de gruyère râpé
1 c.c. de sel
un peu de poivre

- Cuire les pâtes juste al dente dans l'eau salée bouillante.
Égoutter, répartir dans le plat graissé.
- Préchauffer le four à 200°C.
Peler l'oignon et les carottes, couper l'oignon en quartiers, râper les carottes à la râpe à rösti.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole.
Faire revenir l'oignon env. 2 minutes.
Ajouter les carottes râpées et les dés de lard, faire revenir un instant.
Ajouter les tomates pelées et la crème, porter à ébullition.
Baisser le feu, laisser mijoter env. 15 minutes.
Incorporer l'origan avec $\frac{3}{4}$ du gruyère râpé, saler et poivrer la sauce, incorporer aux pâtes.
Parsemer avec le reste du gruyère râpé.
- Cuisson : env. 20 min au milieu du four.