

## Tagliatelles à la ricotta grillée

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes ( je dirai plutôt 6 personnes )

400 g de tagliatelles  
500 g de ricotta  
1 boîte ( 850 ml ) de tomates entières  
1 oignon  
1 gousse d'ail  
100 g de roquette  
2 c à c d'origan séché  
1 piment rouge séché  
2 c à s de parmesan fraîchement râpé  
1 pincée de sucre  
1 c à s de vinaigre balsamique  
5 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin

Faire revenir l'oignon et l'ail hachés dans 2 c à s d'huile d'olive chaude et ajouter les tomates coupées en morceaux. Assaisonner, ajouter le sucre et le vinaigre et laisser mijoter à feu doux.

Cuire les tagliatelles à l'eau bouillante salée selon les indications du paquet.

Hacher finement le piment, le mélanger dans un saladier à la ricotta avec 3 c à s d'huile d'olive, sel et poivre. Verser dans un plat à four, saupoudrer de parmesan et faire gratiner sous le grill du four.

Égoutter les pâtes, les mélanger à la roquette et à la sauce tomate. Repartir le fromage gratiné et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>