

Tortis à la méditerranéenne



500gr de champignons de Paris émincés
250gr de tortis blancs
1 gousse d'ail
Quelques feuilles de basilic
50gr de copeaux de parmesan
100gr de tomates confites
3 cuil à soupe d'huile d'olive

Préparation 5 min pour 4 personnes
Cuisson 13 min

500gr de champignons de Paris émincés
250gr de tortis blancs
1 gousse d'ail
Quelques feuilles de basilic
50gr de copeaux de parmesan
100gr de tomates confites
3 cuil à soupe d'huile d'olive

Cuire dans un grand volume d'eau salée les pâtes pendant environ 8min, puis égoutter et réserver. Faire sauter les champignons à la poêle avec l'huile d'olive et le basilic, ajouter l'ail haché. Quand les champignons sont bien dorés, mettre les pâtes, puis les tomates confites. Faire revenir 5min à la poêle.
Décorer avec les copeaux de parmesan.

Variantes : vous pouvez remplacer les tortis par des pommes de terre sautées, le parmesan par du jambon en dés.