



Tagliatelles au lard fumé et pleurotes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

200 grammes de lard petit-déjeuner (fumé, en lanières, Alvo)
1 oignon rouge (en rondelles)
200 grammes de pleurotes (effeuillés)
70 grammes de concentré de tomates
oregano (séché)
marjolaine (séchée)
romarin (séché)
400 grammes de tomates en cubes
500 grammes de tagliatelles (De cecco)
1 persil plat (haché finement)
100 grammes de parmesan (râpé)
huile d'olive

Méthode de préparation

- 1.** Dans une poêle, faites dorer les lardons dans un filet d'huile d'olive.
- 2.** Ajoutez les rondelles d'oignon et les pleurotes et poursuivez la cuisson.
- 3.** Ajoutez le concentré de tomates. Assaisonnez avec de l'origan, de la marjolaine et du romarin.
- 4.** Ajoutez les tomates en cubes. Salez et poivrez. Laissez mijoter à feu doux.
- 5.** Faites cuire les tagliatelles al dente. Égouttez-les.
- 6.** Mélangez les tagliatelles et la sauce.
- 7.** Garnissez de persil et de parmesan râpé.