



# GRATIN DE PENNES À LA TOMATE

## INGRÉDIENTS

- 500 g de tomates
- 1 tige de basilic
- 200 g de mozzarella
- 500 g de pennes
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

## PRÉPARATION

Cuisez les pennes dans une grande casserole d'eau salée, puis égouttez-les.

Ébouillantez les tomates 1 minute, rafraîchissez-les, pelez-les et taillez-les en petits dés. Lavez, séchez et effeuillez le basilic.

Coupez la mozzarella en tranches. Réservez. Préchauffez le four à th. 7 - 210 °C.

Dans un plat à gratin huilé, disposez une couche de pennes, puis une de tomates, et ainsi de suite en finissant par une couche de pâtes.

Recouvrez du fromage, salez et poivrez. Enfourez pour 20 minutes environ, le temps que ce soit bien gratiné.

Parsemez de basilic avant de servir.

**TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN**

**TEMPS DE CUISSON : 30MN**

**TEMPS TOTAL : 50MN**