

## Penne Rigatte à la sauce méditerranéenne

Source blog « Les Carnets de Marie » <http://sbmarie.over-blog.com>

### Ingrédients (2 pers bien servies)

- 400g de penne crus (complets pour moi)
- 1 boîte de pulpe de tomates
- 2cc d'huile d'olive
- 1 petite boîte de champignons en morceaux
- 2 gousses d'ail
- 1 petite boîte de thon au naturel (95g)
- tabasco, sel, poivre

Faites cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée, selon l'indication du paquet.

Pendant que l'eau chauffe et que les pâtes cuisent, faites chauffer l'huile à feu moyen dans une poêle et ajoutez l'ail écrasé.

Rincez les champignons à l'eau et mettez-les dans la poêle, une fois que le tout est chaud, versez la pulpe de tomates et enfin le thon.

Assaisonnez en fin de cuisson avec 1 à 3 giclées de tabasco (selon votre goût), un peu de sel et du poivre du moulin.

A la fin de la cuisson des pâtes, égouttez-les et remettez sur le feu doux en mélangeant à la sauce, pour faire chauffer le tout ensemble.

Servez chaud, saupoudrez légèrement de fleur de sel.