

Gratin de pâtes aux tomates et aux courgettes à l'estragon

Un gratin très simple qui nous à bien dépanné!



Ingrédients

- 1 litre de sauce tomates assaisonnées
- 2 à 3 petites courgettes
- ½ c. à soupe d'estragon
- 500 g de penne
- 350 à 400 g boule de mozzarella
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Faites cuire les pâtes pour qu'elles restent bien fermes. Égouttez-les et stoppez la cuisson à l'eau froide. Mélangez-les aux au coulis de tomates. Assaisonnez. Versez les pâtes aux tomates dans un plat à gratin. Couvrez des courgettes coupées en fines lamelles et répartissez l'estragon. Recouvrez de la mozzarella coupée en tranches. Arrosez d'un filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Enfournez à 210-220°C pendant 20 à 30 minutes ou le temps qu'une fine couche dorée se soit formée sur le dessus.

Mes suggestions :

- Ajoutez de l'ail ou un oignon aux tomates.
- Toutes les recettes de gratins, tians, flans salés...
- Toutes les recettes de pâtes, riz, semoule...
- Conservation des tomates: congélation, conserves, coulis, concentré...
- Que faire avec...

