

## Raviolis aux tomates fraîches

### INGRÉDIENTS :

1 paquet de raviolis au fromage

$\frac{1}{4}$  de tasse de vinaigrette à l'huile d'olive extra-vierge et tomates confites

1 gousse d'ail hachée

2 tasses de tomates cerises ou raisins, coupées en 2

1 paquet de basilic frais haché

$\frac{1}{2}$  tasse de parmesan râpé

Cuire les pâtes selon les indications du fabricant.

Dans une poêle, chauffer la vinaigrette à feu doux et y cuire l'ail 2 minutes .

Ajouter les tomates et cuire encore 2 minutes jusqu'à ce que le tout soit chaud.

Égoutter les pâtes et les ajouter au mélange de tomates.

Ajouter le basilic et le parmesan.

- Cette recette ne prend que 15 minutes à faire! Parfait pour les soirées pressées et en plus elle est délicieuse!

