

## Sauce italienne

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 15 mn.

150 g de lard fumé, un c à soupe d'huile d'olive, 500 g de tomates, poivre, 50 g de parmesan râpé.

Couper le lard fumé en petits dés.

Les faire rissoler dans de l'huile d'olive.

Y ajouter les tomates pelées et concassées.

Poivrer et laisser cuire à découvert 15 mn.

Servir avec du parmesan râpé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur