



Filotea Tagliatelle

da Stefania



4 nestjes gr. filotea
Tagliatelle nidi
ansjovis
kappertjes
4 tomaten
olijfolie

Sssnel snel snel?
vervangen de tomaten door
Filotea Sugo al tonno

Stoof de gesnipperde uien in een pan met olijfolie ,tot ze glazig worden , voeg de in blokjes gesneden tomaten toe .
Laat zachtjes sudderen gedurende 10 minuten , breng op smaak
Kook de tagliatelle in ruim water met zout
Giet af en leg de pasta op een bord ,
Verdeel de tomaten over de borden en besprenkel met olijfolie
Garneer met ansjovis en kappertjes

Snel snel snel ?
Vervang de tomaten door Filotea sugo
Keuze uit Tonijn , olijven of basilicum