

Baked feta pasta

Ingrédients pour 3/4 personnes :

- 200 g de feta
- 200 g de tomates cerises
- 250 g de pâtes longues (linguine, spaghetti, ...)
- 1 gousse d'ail hachée
- Quelques branches de thym
- Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un plat à gratin, déposez la feta, les tomates cerises et l'ail.

Parsemez de thym et arrosez d'huile d'olive.

Salez et poivrez.

Enfournez pour 20 minutes.

Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée selon les indications du paquet. Egouttez.

Ajoutez les pâtes dans le plat et mélangez avec la feta.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>