

## Penne al forno

### Ingredients

400 gr de penne (rayé)  
1 kg de tomates (ou 800 gr de tomates pelées)  
400 gr de mozzarella  
200 gr d'olives vertes dénoyautées  
huile d'olive extravierge  
1 petit bouquet de persil  
origan  
1 gousse d'ail  
Sel  
Pecorino râpé (ou parmesan)

### Preparation

Ebouillanter, éplucher et épépiner les tomates.  
Coupez les ensuite en lamelles ou en dés.  
(ou utilisez les tomates pelées en boîte)

Ecraser l'ail et faite le blondir dans l'huile d'olive  
en même temps que le persil.

Dés que l'ail commence à blondir, ajoutez les tomates.  
Cuisez le tout une vingtaine de minutes.  
Eteignez le feu et ajoutez les olives.

Faites cuire les penne très al dente dans un grand  
volume d'eau salée.

Enduisez un plat à four de sauce tomate.  
Ajoutez une couche de penne.  
Recouvrez de sauce tomate, ajoutez la mozzarella  
coupée en dés.

Alternez les couches.

Faire cuire au four préchauffé à 180 ° jusqu'au moment où  
une belle croute dorée commence à se former.

Servir bien chaud. Vous pouvez selon le goût saupoudrez de  
pecorino.