

LA RECETTE DES PENNE AUX POIVRONS ET AUX TOMATES



Ingrédients pour 4 personnes :

1 poivron rouge, 1 poivron jaune, 3 petites tomates,
1 échalote, 400 g de pennes, 3 cuillères à soupe
d'huile d'olive, 1/2 verre d'eau.

Laver et sécher les poivrons et les tomates. Couper les poivrons en deux et enlever le cœur avec les pépins. Couper les poivrons en fines tranches. Couper les tomates en quartiers. Eplucher l'échalote et la couper en lamelles. Faire chauffer l'huile d'olive dans la poêle à feu moyen. Faire fondre l'échalote et les poivrons dans la poêle en remuant régulièrement. Lorsque les poivrons sont «mous», ajouter les tomates, 1/2 verre d'eau et laisser cuire à feu léger. Pendant ce temps, remplir une grande casserole d'eau, ajouter une pincée de sel et une cuillère à soupe d'huile d'olive et faire bouillir. Dès que l'eau des pâtes est à ébullition, baisser le feu ajouter les pennes et les faire cuire selon son goût. Egoutter les pennes et les verser sur le mélange poivrons-tomates. Mélanger pour que les pennes s'imprègnent bien de la sauce. Eteindre le feu et servir les pâtes.

Pour plus de recettes et d'informations,
rendez-vous sur lesbonslegumes.intermarche.com.

LES BONS
LÉGUMES
Intermarché