

CONCHIGLIONI AUX LÉGUMES

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 1 gousse d'Ail
- 1 Oignon
- Sel : à votre goût
- 250g de Conchiglioni (Réf : 523)
- 75g d'Aubergines braisées (Réf : 100)
- 400g de Tomates de Naples pelées (Réf : 601)
- 250g de Courgettes
- 100g de Poivrons braisés (Réf : 104)



5 personnes



20 min



2,5€ / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Couper les poivrons et les filets d'aubergines en lamelles
2. Couper la courgette en dés
3. Dans une poêle, faites revenir dans de l'huile d'olive, une gousse d'ail et un oignon coupé en lamelles
4. Faire revenir la courgette dans une grande poêle coupée en dés dans un peu d'huile et d'eau des pâtes avec une gousse d'ail et un oignon
5. Laisser cuire 5 minutes
6. Saler l'eau des pâtes
7. Mettre les pâtes à cuire
8. Ajouter les tomates pelées et les écraser avec une fourchette
9. Retirer l'ail et saler
10. Laisser cuire jusqu'à la fin en ajoutant de l'eau de cuisson des pâtes, dès que c'est moins onctueux
11. Ajouter les poivrons coupés en petits morceaux ainsi que les filets d'aubergine coupés en petits morceaux
12. Laissez revenir
13. Verser les pâtes (temps de cuisson de 12 minutes) et un peu d'eau de cuisson
14. Poivrer