

# STRACCETTI AUX BROCOLIS

## PÂTES



### INGRÉDIENTS

- 300g de Brocolis
- 4 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (Réf : 142)
- 4 Filets d'anchois (Réf : 690)
- 20g de Pignons de pin
- 2 CàS de Crème de brocolis (Réf : 80)
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 250g de Straccetti (Réf : 570)



4 personnes



20 min



2,2 € / PERS



Très facile

### PRÉPARATION

1. Couper les brocolis en morceaux et les cuire à la cocotte minute (10 minutes, cinq après sifflement vapeur)
2. Faire toaster avec un peu d'huile et de sel les pignons de pain
3. Récupérer l'eau de cuisson et l'utiliser pour les pâtes. Vous rajouterez de l'eau pour en avoir assez
4. Porter l'eau à ébullition, saler peu et mettre les Straccetti à cuire
5. Faire revenir une gousse d'ail écrasée à la main avec l'huile d'olive dans une poêle
6. Faire fondre les anchois dans la poêle en mélangeant avec une cuillère en bois (1 minute suffit)
7. Garder un peu d'eau de cuisson des pâtes dans un bol
8. Diluer dans un bol deux cuillères à soupe de crème de brocolis avec deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes
9. Retirer les Straccetti de l'eau et les égoutter juste avant qu'ils ne soient cuits (environ 4 minutes à partir du moment où l'eau s'est remise à bouillir)
10. Finir la cuisson des Straccetti dans la poêle avec la sauce, en remuant bien et en rajoutant la moitié de la crème de brocolis diluée
11. Arrêter le feu, ajouter le reste de la crème de brocolis diluée et bien mélanger
12. Rajouter un peu d'eau de cuisson pour obtenir un plat légèrement onctueux
13. Saler et poivrer à votre goût
14. Rajouter les pignons de pain toastés avant de servir