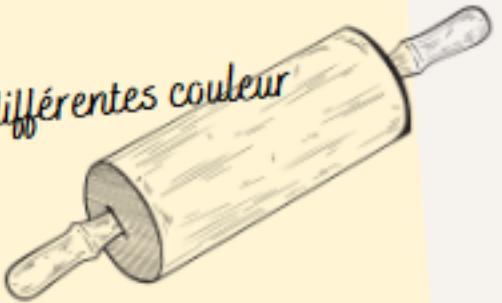


pâtes Puntine et légumes confits pimentés

Ingédients pour 3 personnes

- 1 verre à moutarde de Puntine ou autre pâte mini poivrons de différentes couleur
- 4 tomates Cocktail
- 1 petite tomate Ananas
- 1 petite tomate Green zebra
- 2 Oignons nouveaux avec les tiges
- 4 rondelles séchées de piment
- 1 belle cuillère à soupe de vinaigre Balsamique
- 6 olives noires à l'huile aux herbes
- Parmesan râpé
- Huile d'olive
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Etapes

- Laver tous les légumes. Couper les tomates en rondelles
- Couper les poivrons en grosses lamelles, retirer trognon et pépins.
- Mettre un filet d'huile d'olive dans une sauteuse allant au four et ajouter les légumes.
- Eplucher les oignons, les couper en rondelles et les ajouter de même que les tiges ciselées.
- Ajouter les olives noires et les rondelles de piment.
- Ajouter une ou deux cuillères à soupe de vinaigre Balsamique
- Saupoudrer de parmesan râpé.
- Préchauffer le four à 180° et enfourner. Cuire 30 minutes environ
- Pendant ce temps là, faire bouillir de l'eau et cuire les pâtes durant 7 minutes.
- Passer l'eau une fois qu'elles sont cuites à travers une passoire. et les mettre dans un saladier.
- Ajouter une grosse cuillère à soupe de parmesan. Remuer le tout
- Sortir le plat du four, laisser un petit peu refroidir. Saler et poivrer le tout.
- Ajouter ces légumes aux pâtes. Remuer le tout et servir chaud seules ou en accompagnement avec une viande ou poisson

