



## Pâtes chinoises aux trois poivrons



*Un plat tout en couleur pour l'été ! Les pâtes, tout le monde aime, c'est rapide et complet ; il suffit d'ajouter quelques légumes voire de la viande pour ceux qui ne peuvent s'en passer.*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 300 g de pâtes chinoises fraîches
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 poivron orange
- 1 petite conserve de tomates pelées et concassées (400g)
- quelques feuilles de basilic frais
- 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre noir

### Préparation :

Laver les poivrons, enlever leur tige verte, couper chaque poivron en deux et retirer toutes les graines à l'intérieur. en laissant la peau. Emincer les poivrons en fines lanières.

Chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir les poivrons durant quelques minutes. Ajouter ensuite les tomates et laisser cuire 5 à 10 min à couvert.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes fraîches à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elle soient "al dente" (quelques minutes suffisent, suivre les indications sur le paquet). Égoutter.

Ajouter les pâtes dans la sauteuse avec les poivrons, ciseler par dessus le basilic, saler et poivrer. Mélanger les légumes dans les pâtes.

Servir aussitôt les pâtes à l'assiette.

*Le 02 Juillet 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/07/02/index.html>*