

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PÂTES AUX PETITS POIS ET À LA FONTINA

Pour 6 personnes :

500g petits pois - 300g rigatoni - 200g fontina râpée - 1 grosse boîte de tomates pelées - 2 gousses d'ail - 2 càs d'huile d'olive - 1 noix de beurre doux - sel - poivre -

Dans une cocotte faire revenir les gousses d'ail pelées et hachées (sans les brûler). Verser le contenu de la boîte, saler, poivrer, remuer. Couvrir et cuire à feu moyen 1h00.

Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée ~12 min à la reprise de l'ébullition (regarder le temps de cuisson indiqué sur le paquet). Blanchir les petits pois dans l'eau bouillante (non salée) 3 minutes. Egoutter.

Dans une sauteuse fondre une noix de beurre. Verser les pâtes, ajouter la fontina râpée. Remuer à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le fromage soit bien lié. Ajouter les petits pois.

Dans chaque assiette mettre une grosse louche de sauce tomate (mixée ou non), ajouter les pâtes aux petits pois et à la fontina. Ne pas oublier de proposer du sel et du poivre.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr