



### **Casarecce de Pois Chiches aux tomates, basilic frais et parmigiano reggiano**

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 9 minutes

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 2 personnes

#### **Ingrédients**

- 160 g de Casarecce de Pois Chiches
- 20 g d'huile d'olive vierge extra
- 100 g de tomates cerises coupées en dés
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin rouge
- ½ gousse d'ail coupée en dés
- Basilic frais, sel et poivre, selon vos préférences
- 30 g de copeaux de Parmigiano Reggiano

1. Mettre une grande casserole d'eau à bouillir et faire cuire les Casarecce pendant 7 à 9 minutes.
2. Pendant ce temps, mélanger les tomates, le vinaigre, l'huile d'olive vierge extra, l'ail, le basilic et le thym dans un grand récipient. Assaisonner ensuite avec du sel et du poivre noir.
3. Égoutter les Casarecce et les mélanger avec les autres ingrédients.