



Penne de lentilles corail au chou romanesco, aux poireaux braisés et au persil

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 9 minutes

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 160 g de Penne de Lentilles Corail
- 60 g de Chou-fleur Romanesco
- 80 g de Poireau
- 80 g de Céleri
- 20 g d'huile d'olive vierge extra
- Persil, sel et poivre

1. Laver et hacher finement le poireau et le céleri. Découper le chou-fleur en morceaux.
2. Faire chauffer l'huile d'olive vierge extra dans une poêle, et faire revenir le poireau et le céleri en ajoutant un peu d'eau de temps en temps pour cuire uniformément.
3. Ajouter le chou-fleur à la poêle.
4. Porter une casserole d'eau à ébullition et saler.
5. Cuire les Penne pendant 7 à 9 minutes.
6. Réserver un peu d'eau de cuisson.
7. Égoutter les pâtes et les ajouter à la poêle.
8. Faire revenir le tout avec un peu d'eau de cuisson, une pincée de persil haché et un filet d'huile d'olive vierge extra.
9. Bien mélanger et servir.

© Barilla