



PATES CUITES COMME UN RISOTTO



Pour 4 personnes :

200 g de coquillettes

1 oignon émincé

1 pointe d'ail

10 quartiers de tomates séchées au soleil et conservées dans l'huile

Une dizaine de petites tomates confites (j'ai utilisé celles qui me restaient de mes filets de rougets) ou bien 10 pétales de tomates confites

2 courgettes coupées en dés gros comme le bout du petit doigt

Environ 1 l de bouillon de légumes ou de volaille (maison ou en cube)

1 cès d'huile d'olive

1 cès de l'huile des tomates confites

3 cès de parmesan râpé

Sel et poivre noir

Parmesan en copeaux (facultatif)

Couper les tomates séchées en petits morceaux, faire la même chose avec les confites sauf si ce sont des tomates cerises confites par vos soins.

Dans une poêle, chauffer l'huile d'olive et faire fondre l'oignon émincé, quand il est transparent, ajouter la pointe d'ail et les courgettes que vous allez cuire assez rapidement, sans coloration et un peu croquantes. Saler et réserver dans un plat.

Dans la même poêle, faire chauffer l'huile tomatée et, quand elle est chaude mais non brûlante, faire revenir les coquillettes pendant 1 petite minute, comme on fait pour le risotto. Quand elles sont bien nappées d'huile et brillantes, ajouter le bouillon verre par verre, le feu étant assez vif. Quand il reste environ 20 cl de liquide, jeter les tomates séchées dans les pâtes avec les courgettes et terminer la cuisson.

N'ajouter les tomates confites qu'à la dernière minute avec le parmesan, remuer délicatement.

Servir bien chaud avec des copeaux de parmesan ou un filet de bonne huile d'olive.



Et si c'était bon 
en cuisine et à table ...

