



Pâtes aux brocolis et aux lardons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

500 grammes de penne
1 noisette de beurre
600 grammes de rosette de brocolis (à étuver dv fresh)
200 grammes de lardons (fumés, Alvo)
1 oignon rouge (en rondelles)
800 grammes de tomates en cubes (herbes à l'italienne Elvea)
150 grammes de fromage râpé
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.
- 2.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir les brocolis. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Laissez étuver pendant 10 minutes.
- 3.** Faites chauffer une poêle et faites-y revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.
- 4.** Ajoutez les rondelles d'oignon et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.
- 5.** Ajoutez la passata et laissez étuver doucement.
- 6.** Mélangez les pâtes et les brocolis dans la sauce.
- 7.** Versez le tout dans un plat de cuisson et parsemez de fromage râpé.
- 8.** Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.