claro
FAIR TRADE

Recette

Penne Tricolore

Penne Tricolore

Alio e Olio & Artichauts

3-4 portions

30 minutes

INGRÉDIENTS

250 g	penne tricolore de maïs
190 g	artichauts, en conserve
4 cs	huile d'olive
4	gousses d'ail, en rondelles
1	citron bio, seulement le zeste râpé
1	pincée de chili en poudre
	du sel et du poivre
½	bouquet de basilic frais
3 cs	pignons de pin

*produits de l'assortiment claro

PRÉPARATION

1. Cuire les penne comme indiqué sur l'emballage. Ensuite, les égoutter.
2. Entre-temps, faire revenir les pignons de pin dans une faire griller dans une grande poêle sans huile jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les retirer ensuite et les mettre de côté.
3. Couper l'ail en tranches. Râper finement le zeste du citron.
4. Dans la même grande poêle que précédemment, verser l'huile Chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire revenir les tranches d'ail pendant environ 3 minutes. Ajouter ensuite le zeste de citron, le piment en poudre et les artichauts égouttés et laisser cuire 2 minutes supplémentaires.
5. Mettre les penne cuites et égouttées dans la poêle, les faire tourner dans l'huile et les réchauffer si les pâtes sont froides. Saler et poivrer.
6. Servir saupoudré de basilic frais et de pignons de pin.

CONSEIL

- Conseil Don't Waste: ne pas jeter l'huile dans laquelle les artichauts ont mariné, mais l'utiliser par exemple pour les sauces à salade ou pour la cuisson.

© claro fair trade AG & Rahel de dontwasteyourtaste.com
www.claro.ch