

Fusilli Rosso



Ingrédients

- 2 kg de Pâtes (Fusilli / Spirelli / Farfalle / ...)
- 300 gr. Courgette, brunoise
- 200 gr. Aubergines, brunoise
- 4 Gousses d'Ail, écrasées
- 500 g de Champignons Parisiennes, en tranches
- 10 Cuillers à Soupe de Tapenade Tomates (Gran'Tapas)
- 8 Tomates Fraîches, morceaux
- 1 Botte de Basilic, haché

Méthode

1. Faites cuire les légumes (brunoise de courgette et d'aubergines, tranches de champignons, gousses d'ail écrasées) dans l'huile d'olive.
2. Cuisez les pâtes al dente.
3. Mélangez les pâtes aux légumes et à la tapenade tomates.
4. Découpez les tomates et le reste de champignons en brunoise et utilisez-les comme garniture.
5. Terminez avec les feuilles de basilic.

© ChefsproVeggie

info@chefsproveggie.be