

COQUILLETTO

le héros

LES INGRÉDIENTS

1 paquet de coquillettes / 1 pot de concentré de tomates / 1 bouillon de légumes / Champignons de Paris (frais c'est meilleur) / Parmesan / Huile d'olive / Sel / Poivre

LA RECETTE

1. Emincer les champignons de Paris.
2. Les faire revenir dans une casserole avec une noisette de beurre et de l'huile d'olive. Une fois dorés, ajouter les coquillettes crues.
3. Mélanger l'ensemble pour que les coquillettes s'imbibent de beurre et de champignons.
4. Faire bouillir une casserole d'eau salée avec du bouillon de légumes.
5. Mouiller les coquillettes comme un risotto petit à petit.
6. A la mi-cuisson ajouter la conserve de concentré de tomates et du parmesan préalablement râpé.
7. Continuer de mouiller les coquillettes jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
8. Ajouter du parmesan au dernier moment.
7. A servir très chaud. Il n'y a plus qu'à vous régaler ♥

dis oui
Ninon