

# PASTASOTTO de MINI PENNE aux COURGETTES et TOMATES CONFITES

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 6

Préparation : 20 min / Cuisson : 15 min

Difficulté : Très Facile

## *INGRÉDIENTS*

- 250 g de mini penne
- 1/2 L de bouillon de volaille
- 10 cl de vin blanc
- 4 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 1 grosse courgette
- 10 pétales de tomates confites à l'huile
- 40 g de pignons
- basilic, huile d'olive, sel, poivre
- parmesan à râper

## *RÉALISATION*

Émincer finement les oignons nouveaux. Couper les tomates égouttées en lanières. Laver la courgette et en couper les extrémités. La découper en petits cubes. Peler et dégermer l'ail.

Faire revenir à sec dans une poêle les pignons en remuant souvent. Réserver.

Dans une sauteuse, verser un peu d'huile d'olive, y faire revenir les oignons émincés, puis lorsqu'ils sont tendres, l'ail écrasé. Ajouter les mini penne, remuer pour bien les enrober. Ajouter le vin blanc et le laisser évaporer sur feu doux.

Verser 1/3 du bouillon, couvrir et laisser cuire. Remuer régulièrement, en ajoutant petit à petit le reste de bouillon.

Pendant ce temps, faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et y faire revenir les dès de courgettes. Lorsqu'elles sont tendres, ajouter les lanières de tomates confites, bien remuer, et les 2/3 du basilic ciselé.

Lorsque les pâtes sont cuites, verser dessus les courgettes et les tomates, puis les pignons. Servir, ajouter sur chaque assiette des copeaux de parmesan et les feuilles de basilic restant.