

Orecchiette avec poivron



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

Ingrédients (2 personnes)

• Ingrédients

- Pomì Coulis de tomates 750g 120 g
- Basilic q.s.
- Crevettes décortiquées 60 g
- Huile d'olive extra vierge q.s.
- Oignon 40 g
- Orecchiette 180 g
- Poivre q.s.
- Poivrons 60 g
- Sel q.s.

Pour cette recette, nous avons utilisé :



Préparation

1. Couper l'oignon et les poivrons en julienne et les faire revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre.
2. Nettoyer les crevettes, les couper grossièrement et les faire cuire à la poêle.
3. Ajouter ensuite la **tomate** et terminer la cuisson pendant 5 min.
4. Pendant ce temps, jeter les pâtes dans l'eau bouillante salée et cuire pendant 3/4 de la cuisson.
5. Terminer la cuisson à la poêle avec une louche d'eau et incorporer sur le feu éteint avec de l'huile d'olive extra vierge et du basilic frais.