



Elvea, L'Italie chez vous

Penne all' harissabiata



Ingrédients pour 4 Personnes

200 g de	penne
1	courgette coupée en dés
200 g de	feta
	huile d'olive
	sel

Pour la sauce

1	oignon, grossièrement haché
2 gousses d'	ail, finement haché
2	poivrons rouges en cubes
1 cuillère à café de	harissa
1 cuillère à soupe de	ras el hanout
750 ml de	ELVEA Passata Nature

Pour le gremolata

0,25	citron mariné, finement haché
1 gousse d'	ail, finement haché
2 branches de	poignée de menthe finement hachée
3 branches de	persil, haché
1 cuillère à soupe de	huile d'olive
1 cuillère à soupe de	graines de sésame

Préparation

1. Faites cuire les penne dans une casserole d'eau salée selon les instructions sur l'emballage.
2. Ajoutez une bonne quantité d'huile d'olive dans la poêle et faites revenir l'oignon, l'ail et le poivron avec un peu de sel. Ajoutez la harissa et le ras el hanout, puis laissez cuire quelques instants. Versez la passata Elvea et laissez mijoter. Assaisonnez avec du poivre et du sel selon votre goût. Laissez mijoter à feu doux.
3. Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle et faites dorer les courgettes.
4. Préparez la gremolata. Mélangez le citron confit avec l'ail, la menthe fraîche et le persil. Ajoutez un peu d'huile d'olive et des graines de sésame.





Elvea, L'Italie chez vous

5. Mélangez les pâtes avec la sauce en ajoutant un peu d'eau de cuisson. Transférez les pâtes dans une assiette creuse, ajoutez quelques morceaux de courgette et émiettez de la feta par-dessus. Terminez avec la gremolata.

- En collaboration avec njam! dans le cadre de l'émission "Snel, Makkelijk & Lekker S2"
- Recette du chef : Jelle Beeckman
- Photo de Silke Van Engeland

Info recette: Jelle Beeckman

