

Festin de boucles rosées

Par Marie-Claude Morin

Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : de 15 à 20 minutes
Rendement : 4 portions



Ingrédients

1 boîte	de pâtes farfalles (boucles) de 375 g, non cuites
2 tasses (500 ml)	de légumes surgelés (style Orléans)
5 tasses (1,18 L)	de bouillon de poulet
2 c. à soupe (30 ml)	de pâte de tomates aux fines herbes
2 tasses (500 ml)	de fromage mozzarella râpé

Préparation

1. Dans un grand chaudron ou une grande poêle avec un couvercle, à feu moyen, faire revenir les légumes dans un peu d'huile d'olive de 1 à 2 minutes.
2. Ouvrir la boîte de pâte de tomates aux fines herbes.
3. Ajouter aux légumes : les pâtes, le bouillon de poulet et le concentré de tomates.
4. Porter à ébullition. Couvrir et réduire à feu moyen. Poursuivre la cuisson 12 minutes. Pendant ce temps, râper le fromage. Éteindre le feu lorsque la cuisson est terminée.
5. Ajouter le fromage aux pâtes dès la fin de la cuisson. Couvrir et laisser reposer 5 minutes, ou jusqu'à ce que la cuisson des pâtes soit parfaite.

Outils de cuisine à prévoir

- ★ Tasses à mesurer
- ★ Cuillères à mesurer
- ★ Grand chaudron ou une grande poêle avec un couvercle
- ★ Ouvre-boîte
- ★ Râpe à fromage
- ★ Assiettes