



CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Kévin, Responsable du Pôle Adultes Seniors Développement Solidaire et Citoyen, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Les Penne Rigate al Limone !

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 600g de Penne rigate
- 1 citron bio
- 2 échalotes
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 25cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de graines de pavot
- 4 cuillères à soupe de Parmesan fraîchement râpé



1 Faites chauffer un grand volume d'eau salée. Râpez finement le zeste de citron, puis pressez-le.

2 Epluchez et émincez les échalotes. Faites-les revenir dans l'huile et ajouter la crème liquide, le zeste et le jus de citron et poivrez à votre goût.

3 Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante. Sortez-les 1 minutes avant qu'elles soient al-dente et égouttez-les.

4 Faites revenir les pâtes dans la sauce pendant 1 minute à feu moyen. Ajoutez les graines de pavot et le parmesan râpé.

Dégustez cela avec par exemple une viande blanche ou de la chiffonnade de jambon italien !

Bon Appétit !