Les pâtes ail et poivrons, une recette du sud

1. 1

Les ingrédients pour 2

- 200 grs de spaghettis
- 2 poivrons moyens ou 1 gros
- 2/3 gousses d’ail
- de l’huile d’olive
- du sel du poivre

…un peu de temps!





L’astuce: magnifier l’ail et le poivron ….

On enrobe le ou les poivrons, dans du papier d’aluminium, et on les enfourne à 160/180 pendant environ 30 mins.

La peau va alors se décoller toute seule, et on évite l’aigreur digestive du poivron. Dans la poêle, on fait dorer l’ail coupé en tout petits morceaux.

C’est le moment de plonger les pâtes dans l’eau bouillante, salée, avec un peu d’huile. On respecte le temps de cuisson.

On les égoutte rapidement à l’eau froide pour stopper la cuisson, on dresse l’assiette: les pâtes, le poivron pelé en lamelles l’ail, du sel, du poivre et un filet d’huile d’olive. Simple, non ?

