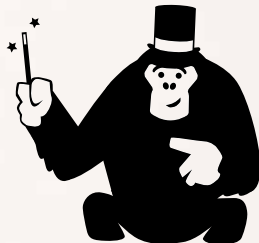




Conseil : Le lendemain, tu transformes les restes en une délicieuse salade de pâtes. Il suffit d'y ajouter une sauce à salade, et le tour est joué.



PÂTES

aux légumes d'été et à la feta

Ingédients

150 g pâtes
1 poivron
1 courgette
..... brocoli
-bouquet radis
2 tomates
140 g feta
1 cuillerée à soupe persil
1 cuillerée à soupe ciboulette
1 pincée sel
1 pincée poivre
huile d'olive

Préparation

Placer sur la cuisinière une casserole remplie d'eau pour les pâtes, couvrir et porter à ébullition.

Couper le poivron en longues lamelles et la courgette en morceaux gros comme le pouce. Séparer le brocoli en petits bouquets, couper les radis en deux. Faire revenir brièvement les légumes à la poêle avec un peu d'huile d'olive, saler, poivrer et ajouter 2 dl d'eau. Couvrir et cuire à petit feu environ 8 minutes.

Ajouter les pâtes à l'eau chaude – le temps de cuisson est indiqué sur l'emballage. Pendant que les pâtes cuisent, couper les tomates en segments puis en deux. Hacher finement le persil et la ciboulette. Dès que les pâtes sont cuites al dente, c'est-à-dire qu'elles sont fermes sous la dent, les égoutter.

Ajouter les légumes, y compris tomates et fines herbes. Assaisonner généreusement, bien mélanger et émietter la feta par-dessus.