

PENNE AUX BROCOLIS



Ingredients

(4 personnes)

- 1 bouquet de brocoli
- 320 grammes de penne complètes
- 5 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Pecorino ou parmesan râpé
- Sel, poivre

Réalisation

- Faire bouillir un grand volume d'eau dans une grande casserole ou une marmite.
- Pendant ce temps, faire revenir dans une sauteuse les gousses d'ail émincées très finement, dans 3 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Lorsque l'eau boue, saler puis plonger les penne et les fleurettes de brocolis dans l'eau pendant 10 minutes
- A la fin du temps de cuisson, prélever 3 louches d'eau de cuisson et les ajouter à l'ail.
- Egoutter les penne et les brocolis puis les faire revenir dans la sauteuse avec la sauce à l'ail pendant 3 minutes
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- Dresser dans une assiette et parsemer de pecorino ou de parmesan râpé