LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Penne au pesto calabrese (pesto poivron grillé)

Pour 2 personnes | **Très facile**

45 min | **1.17€ La portion** (prix indicatif)

Direction la calabre avec ces penne au pesto de poivron grillé.

Les ingrédients

- **160 g** de Pâte Penne Rigate
- **1 pièce** de Poivron toute couleur
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **1 pièce** de Tomate
- **2 brin** de Basilic frais
- **1 pièce** de Piment entier séché
- **0.25 c à c** de Origan séché
- **1 gousse** de Ail
- **10 g** de Parmesan rapé
- **60 g** de Ricotta
- **0.5 c à c** de Vinaigre de vin blanc

Étapes de préparation

Préparation : 15 min | **Cuisson :** 30 min | **Attente :** 0 min

1. Epluchez une tomate. Coupez-la en quatre et enlevez les pépins et le jus pour avoir environ 50 g de tomates. Coupez-la en morceaux d'environ 2 cm. Mettez de côté.
2. Épépinez un petit poivron. Coupez-le en lamelles (175 g). Mettez de côté avec les tomates.
3. Ciselez ½ oignon (50 g).
4. Chauffez de l'huile d'olive dans une poêle.
   Ajoutez l'oignon et faites-le suer quelques minutes à feu moyen en mélangeant.

5. Ajoutez les lamelles de poivron, la tomate, 1 piment sec entier et ¼ de càc de sel.

Note : si la tomate manque de goût, ajoutez aussi ½ càc de concentré de tomates.

6. Mélangez. Couvrez et faites cuire à feu doux 15 minutes. Mélangez de temps en temps pour éviter que les poivrons ne colorent trop vite.

7. Pendant ce temps, hachez grossièrement une petite gousse d'ail.
Ciselez 6 grandes feuilles de basilic (faites-le au dernier moment pour éviter qu'il noircisse).
Mettez de côté avec l'ail et ¼ de càc d'origan sec.

8. Après 15 minutes de cuisson, les poivrons doivent être fondants. Éteignez le feu.
Ajoutez le basilic, l'ail et l'origan sec. Mélangez 30 secondes pour "cuire" l'ail.

9. Transvasez dans un bol de mixeur.
Ajoutez 2 càs de parmesan râpé, ½ càc de vinaigre de vin blanc, 1½ càc d'huile d'olive et la ricotta. Mixez pour avoir un pesto bien lisse. Ajoutez du sel si besoin.

10. Faites cuire 160 g de pâtes penne dans de l'eau bouillante salée (10g/1 càs de sel pour 1L d'eau), cuisson al dente.

11. Égouttez sans les rincer. Remettez les penne dans la casserole. Ajoutez du pesto.
Mélangez à feu doux 2 minutes. Le pesto doit napper les pâtes.

12. Servez avec du basilic et du parmesan.

Vous pouvez, pour gagner du temps, faire cuire les pâtes en même temps que la cuisson du poivron.