



Banque Alimentaire
de l'Isère

Coquillettes aux poivrons

INGRÉDIENTS

pour 4 gourmands :

- 200 g de coquillettes crues
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- gruyère ou parmesan
- persil frais
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

- Faire cuire les pâtes al dente dans une casserole d'eau salée selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Une fois cuites, les égoutter et refroidir.
- Laver et découper les poivrons en petits dés.
- Dans une poêle huilée, les faire revenir à feu moyen.
- Ajouter les pâtes et mélanger le tout. Parsemer de fromage fraîchement râpé et de persil ciselé. Servir chaud.

Astuce :

Vous pouvez ajouter des allumettes de bacon et servir ce plat avec une salade.

Temps de préparation :

10 minutes

Temps de cuisson :

10 minutes

Coût : entre 0,5 et 1 €/personne