



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

Recettes de cuisine

Tortiglioni à la chapelure maison et tomates fraîches, pour 4 personnes :

Recette inspiré d'une émission vue récemment sur Cuisine TV "L'Italie au jour le jour" présentée par Giada de Laurentiis

- 500 g de tortiglioni
- pain ou biscottes pour de la chapelure maison : mixer des cubes de pain rassis avec du sel, du poivre, des herbes de provence et une poignée de pignons de pin.
- du thon version boîte (taille moyenne) : émietté et avec son jus.
- tomates
- parmesan

- Faites bouillir de l'eau salée dans une grande casserole. Plongez-y les [Tortiglioni \(marque Barilla\)](#) Cuire les pâtes 11 minutes . Les égoutter mais pas trop, conservez un peu de jus de cuisson.

- Dans une grande poêle, faites chauffer à feu doux 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive. Versez votre chapelure et faites la cuire en remuant régulièrement 2 à 3 minutes.

A la fin de la cuisson, ajouter votre thon émietté avec le jus. Remuez et laissez cuire doucement 1 minute. Ajouter les pâtes si vous pouvez dans la poêle sinon dans un plat plus adéquat genre saladier. Mélanger bien pour incorporer la chapelure avec les pâtes.

Servez aussitôt accompagné de quelques quartiers de tomates et éventuellement de parmesan.



Verdict : nous avons beaucoup aimé !!!

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

<http://emilie25besancon.canalblog.com>

teyssieux.emilie@neuf.fr

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>

teyssieux.emilie@neuf.fr