

metro



Pâtes aux Rapinis et au fromage Romano

Évaluer cette recette ★★☆☆☆ 4 Votes

4 | 0:05 | 0:15 | 0:20
SERVINGS | PRÉPARATION | CUISSON | TEMPS TOTAL

Ingrédients

2 Rapini, parés

1 l Pâtes penne, non cuites (ou autre pâtes)
(4 tasses)

45 ml Huile d'olive
(3 c. à soupe)

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

2 Gousses d'ail, hachées

80 ml Fromage romano, râpé
(1/3 tasse)

Au goût, sel et poivre du moulin

Préparation

Dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée, faire cuire les pâtes selon le mode d'emploi. Égoutter et réserver.

Pendant ce temps, dans une autre grande casserole remplie d'eau bouillante salée, faire blanchir les rapinis environ 4 à 5 minutes.

Réserver 125 ml (1/2 tasse) d'eau de cuisson des rapinis.. Égoutter et refroidir rapidement avec un peu d'eau froide.

Dans une casserole, faire chauffer l'huile et le beurre à feu moyen et y faire revenir l'ail 1 minute.

Ajouter les rapinis et poursuivre la cuisson 1 minute en remuant fréquemment.

Ajouter les pâtes et l'eau de cuisson des rapinis. Réchauffer le tout et saupoudrer de fromage.

Servir immédiatement.

Source : Metro

Accords vins et mets

Délicat et léger



Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité. Ces vins secs plutôt délicats se distinguent par leur couleur pâle, leurs arômes simples de fruits ainsi que par la sensation de fraîcheur qui naît de leur acidité.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Corsée et savoureuse

Appréciée pour sa texture. Voici une bière au corps dense et aux saveurs de malt grillé sur fond de chocolat et de café. Son goût est parfois peu ou modérément sucré.

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.