

metro



Penne primavera

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 9 Votes

4 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

125 ml Margarine
(1/2 tasse)

1 Oignon moyen émincé

0.500 Poivron vert émincé

0.500 Poivron rouge émincé

450 g Penne
(1 lb)

60 ml Fromage parmesan
(1/4 tasse)

Au goût, poivre noir concassé

Au goût, persil frais

Préparation

Dans une petite casserole, faire fondre la moitié de la margarine, faire revenir l'oignon, le poivron vert et le poivron rouge jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croquants (environ 5 minutes).

Cuire les pâtes selon le mode d'emploi indiqué sur l'emballage ; égoutter.

Mélanger les pâtes avec les légumes ; ajouter la deuxième moitié de la margarine, le fromage et le poivre ; bien mélanger afin de bien enrober les pâtes.

Au moment de servir, saupoudrer de persil frais haché.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets



Robuste et maltée

Appréciée pour ses arômes grillés. Des saveurs de caramel et de malt grillé soulignent le caractère houblonné et amer de cette bière au corps moyen.

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.
