

Linguines à la Napolitaine et Haricots Rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|----------------------|--------------|
| - LINGUINES (PÂTES) | 300-350g |
| - OIGNON(S) | 1 |
| - CAROTTE(S) | 3 |
| - TOMATES CONCASSÉES | 240g |
| - BASILIC | |
| - PERSIL | |
| - HARICOTS ROUGES | 180g |
| - OLIVE(S) NOIRE(S) | qq. de Nyons |
| - PARMESAN RÂPÉ | 30g |
| - PARMESAN EN BLOC | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |



Recette:

- Pelez et coupez les carottes en petits dés. Faites-les cuire 4-5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Emincez l'oignon finement.
- Dans une grande poêle wok, faites revenir l'oignon émincé puis ajoutez les carottes et laissez mijoter à couvert pendant 3-4 minutes.
- Intégrez alors les tomates concassées avec un petit peu d'eau. Salez, poivrez et ajoutez le basilic et le persil.
- Egouttez et rincez les haricots. Déposez-les dans la sauce.
- Mélangez puis baissez le feu et laissez mijoter 30 minutes.
- Entre temps, faites cuire les linguines dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Réservez un peu d'eau de cuisson des pâtes puis égouttez les pâtes.
- En fin de cuisson de la sauce, ajoutez les olives, le parmesan râpé et de nouveau un peu de basilic.
- Incorporez délicatement les linguines dans la sauce Napolitaine avec un peu d'eau de cuisson des pâtes.
- Servez les linguines dans des assiettes creuses.
- Râpez fraîchement du parmesan et déposez-en un peu sur le plat.
- Servez sans attendre.