



Penne Rigate, légumes et burrata

Temps de préparation : 30mn
Temps de repos : Aucun
Temps de cuisson 1h30 environ

Difficulté : ★★★★★

Budget : ★★★★★

Ingrédient pour 4 personnes :

- > 3 poivrons rouges
- > 2 aubergines
- > 2 courgettes
- > 2 oignons
- > 3 gousses d'ail
- > 100 gr de lardons fumés
- > 250 gr de penne rigate
- > 2 burrattas
- > huile d'olive, sel poivre

Matériels particuliers :

- > Aucun

Préparation des légumes :

Eplucher tous les légumes et les tailler (comme pour une ratatouille). Dans une grande poêle, faire revenir les oignons et l'ail avec 6 bonnes CàS d'huile d'olive. Faire dorer les oignons, ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Ajouter les lardons et faire cuire quelques minutes à feu vif. Baisse le feu puis ajouter les autres légumes. Laisser compoter à feu doux en remuant régulièrement. Ne pas hésiter à rajouter un peu d'eau pendant la cuisson pour aider au compotage des légumes. Lorsque les légumes sont bien cuits, garder au chaud.

Pendant de ce temps, faire cuire les pâtes comme indiqué par le fabricant. Privilégier une cuisson "al dente". Egoutter et ajouter 2 à 3 CàS d'huile d'olive pour éviter qu'elles ne collent.

Faire préchauffer le four à 180°C.

Dresser les pâtes dans une assiette creuse, déposer par dessus une portion de légumes compotés et une demie burrata. Glisser les assiettes au four quelques minutes pour faire tiédir la burrata.

Juste avant de servir mettre une pincée de fleur de sel et quelques gouttes d'huile d'olives sur la burrata.

Trucs et astuces :

Pour la cuisson des légumes, vous pouvez remplacer l'huile d'olive par de la graisse de canard ou d'oie.

Si vous aimez apporter un peu d'acidité dans un plat, vous pouvez déglacer les oignons et les lardons avec 2 CàS de vinaigre de Xeres.

Si vous voulez corser un peu le goût lors de la cuisson des légumes, vous pouvez utiliser un bouillon de volaille au lieu de l'eau simple.

Pour la finition, vous pouvez remplacer les gouttes d'huile d'olive sur la burrata par de l'huile de truffe.

Les pâtes et les légumes peuvent se préparer à l'avance et être réchauffés au dernier moment.

