



Fusilli tricolore puttanesca

chaud ou froid

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

750 g de fusilli tricolore
450 g d'olives Taggia
mûries au soleil
125 g de câpres
5 gousses d'ail
1¼ de c. à c. de flocons de
piment
1.000 g de tomates
fraîches
50 g de persil plat frais

MODE DE PRÉPARATION

- Cuire les fusilli al dente selon les instructions du figurant sur l'emballage.
- Égoutter les olives.
- Hachez finement l'ail.
- Chauffer 3 c. à s. de l'huile dans une poêle à frire et faire revenir l'ail et les flocons de piment pendant 1 minute.
- Ajoutez les câpres et les olives et faites chauffer pendant 2 min.
- Égoutter les pâtes, mélangez les dans la sauce.
- Retirez la casserole du feu et ajouter les tomates crues , coupées en dés et le persil.
- Mélanger prudemment et répartir dans les bols .