



PACCHERI ALLA CAPONATA

- Faire cuire les paccheri, dans une grande casserole d'eau salée. Laissez cuire pendant 11 minutes.
- Pendant ce temps là, faite revenir à feu doux la préparation de légumes (caponata di melanzane) pendant 15 - 20 minutes.
- Faites cuire votre sauce tomate moins de 10 minutes à feu doux et sans couvercle. A la fin de votre cuisson ajoutez du basilic, du sel et du poivre.
- Une fois les pâtes cuites, égouttez vos pâtes et remplissez l'intérieur des paccheri avec la caponata et placez-les debout sur la sauce. Procédez ainsi au remplissage de vos pâtes.
- Servez chaud.