

Penne alla Caponata



Entrée - Végétarien - Difficulté Facile - 20 min

Ingrédients pour 4 Portions

400 g de **Polpa Cirio**

100 g de **Double concentré Cirio**

350 g de penne de blé entier

½ poivron rouge

½ aubergine

6 olives noires

6 olives vertes

¼ d'oignon

½ gousse d'ail

5 câpres salées

15 g de sucre

Pecorino romano parfumé

¼ tasse de vin blanc

Huile d'olive extra vierge

Sel

Poivre noir

Préparation

1. Hacher l'oignon et l'ail, réaliser des dés de poivrons et d'aubergines, hacher les olives, rincer les câpres et hacher.
2. Dans une casserole, verser 5 cuillères à soupe d'huile, l'ail et l'oignon, ajouter les câpres, les dés de poivrons et aubergines et les olives.
3. Faire revenir les légumes pendant environ 7 à 8 min. Déglacer avec le vin blanc et ajouter le sucre.
4. Faire évaporer sur le feu en faisant légèrement caraméliser les légumes.
5. Ajouter la pulpe de tomates, saler et faire bouillir pendant que les pâtes cuisent.
6. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les penne de blé entier en respectant les temps indiqués sur l'emballage.
7. Égoutter les pâtes et les mélanger dans une casserole.
8. Avant de servir, incorporer une poignée de pecorino romano et de poivre noir moulu.