

PENNES RIGATES AUX FONDS D'ARTICHAUTS



Pour 4 personnes :

- 350 g. de pennes rigates
- 1 boîte de fonds d'artichauts
- 3 tomates
- 2 gousses d'ail
- parmesan ou gruyère râpé
- sel, poivre

Pelez les gousses d'ail et coupez-les en quatre.

Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon le temps indiqué sur l'emballage.

Pendant ce temps, faites sauter les fonds d'artichauts coupés en quatre, et les morceaux d'ail à la poêle dans l'huile bien chaude.

Ajoutez ensuite les tomates coupées en dés, laissez mijoter 15 min environ.

Égouttez les pâtes, versez-les dans un plat chaud, ajoutez le mélange fonds d'artichauts et tomates.

Salez, poivrez et mélangez délicatement. Parsemez de parmesan ou de gruyère râpé. Servez de suite.