



LES PENNE HIVERNALES D'ANNALISA PARESI (MALIPARIMI)

La créatrice de Maliparmi a repris la marque de mode italienne de sa mère. Aujourd'hui, sa fille a également rejoint l'entreprise familiale.

' Je cuisine ce plat tous les week-ends. C'est simple, efficace, savoureux. En un mot... italien! '



POUR 4 PERSONNES
160 g de mezza penne,
100 g de potiron, 100 g
de carotte, 100 g de
courgette, une poignée
de roquette, huile d'olive
vierge extra pressée à
froid, sel et poivre, Grana
Padano 36 mois d'âge

1. Couper la courgette et la carotte en bâtonnets. Les faire revenir dans une cuillère à soupe d'huile d'olive, couvrir et laisser cuire pendant 5 min jusqu'à ce qu'elles soient al dente.
2. Couper le potiron en bâtonnets et le faire cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 10 min.
3. Pendant ce temps, couper grossièrement la roquette avec des ciseaux de cuisine. Placer la roquette dans un saladier et l'assaisonner d'huile d'olive, de sel et de poivre.
4. Faire cuire les pâtes dans une grande quantité d'eau salée. Egoutter et mélanger avec la roquette. Ajouter les légumes et bien mélanger. Saupoudrer les pâtes de Grana Padano finement râpé et arroser d'un peu d'huile d'olive supplémentaire.

Astuce. Pour cuire des pâtes, porter à ébullition 1 litre pour 100 g de pâtes dans une grande casserole. Cuire les pâtes al dente sans couvercle à feu vif et remuer régulièrement.