

Pâtes au chou rouge



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cette recette, les proportions sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire". Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts :

- 250g de pâtes
- 1/2 chou rouge
- 1 pomme
- de l'huile d'olive
- du sel et du poivre
- quelques feuilles de basilic



Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Pendant ce temps, coupez le chou rouge et la pomme en petits morceaux.

Faites revenir à feu moyen le chou rouge et la pomme dans une poêle avec l'huile d'olive, le sel et le poivre pendant une quinzaine de minutes. Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes. Versez la poêlée dans un blender et mixez pour obtenir une belle sauce (vous pouvez ajuster la quantité d'eau de cuisson et le niveau de mixage selon vos goûts).

Mélangez cette sauce aux pâtes cuites, ajoutez quelques feuilles de basilic et dégustez !