

Salade de pâtes tiède aux moules et aux artichauts *(Plats principaux à base de pâtes et de riz)*



Préparation

Nettoyer les moules et les faire chauffer dans une grande casserole jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent. Faire cuire les tomates cerises entières à la poêle à feu doux en les saupoudrant de sel, de sucre et d'origan. Sortir les artichauts du pot et les couper en quatre. Faire cuire les pâtes. Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et les mélanger dans la poêle où vous avez caramélisé les tomates. Ajouter les moules et les artichauts, puis les tomates. Servir tiède.

Conseils

Vous pouvez préparer des tomates confites en utilisant notre méthode rapide à la poêle, sans même avoir à allumer le four.

Anecdotes

Nous vous proposons de choisir des «maritati» (littéralement «mariés») pour cette recette, qui sont un mélange d'orecchiette et de maccheroncini.

Information

Préparation 20 minutes

Temps total 11 minutes

Pour X Pour 3 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Pâtes 250 grammes

Moules

Tomates cerises

Artichauts conservés dans l'huile

Huile

Sel

Sucre