



# PÂTES MEZZI TUBETTONI AUX BROCOLIS ET OIGNONS ROUGES

**Categoria:** Premier plats **Tempo di preparazione:** 1 heure et 10 minutes **Difficoltà:** medio 🟡

## Ingredienti per 4

- 400 g de brocolis
- Huile d'olive extra vierge au goût
- 1 gousse d'ail
- Piment au goût
- 30 g de câpres
- 2 filets d'anchois de Cantabrie (1 pour la garniture)
- 320 g de pâtes mezzis tubettoni (ou mezzis paccheri)
- 1 oignon rouge
- Quelques feuilles de basilic frais, pour décorer

*Une pâte traditionnelle rendue originale par la présence de l'oignon rouge... ce quid pluris qui fait la différence. Essayez !*

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **1 heure et 10 minutes**

Portions : **4 personnes**

## Préparation

Passez les brocolis préalablement blanchis à l'huile d'olive extra vierge avec l'ail, le piment, les câpres et 1 filet d'anchois.

A part, faites cuire les pâtes et égouttez-les al dente.

Pendant ce temps, dans une poêle, attendrissez l'oignon rouge, ajoutez les pâtes et les brocolis. Faites sauter et servez. Décorez avec quelques feuilles de basilic et le filet d'anchois restant. Bon appétit !

