

Pâtes au rapinis

Ingrédients :

- 250g de pâtes courtes
- 1 botte de rapinis, parés **enlever la partie plus dure de la tige au besoin, fendre la tige en 2*
- ½ piment fort paré, haché finement **enlever les graines et la membrane blanche, éviter de porter ses mains au visage, bien se laver les mains et/ou porter des gants.*
- Ail ou fleur d'ail haché
- Huile d'olive
- Persil
- Basilic ciselé
- Parmesan râpé



Étapes :

1. Cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes.
2. Ajouter ensuite les rapinis et cuire 4 autres minutes.
3. Pendant ce temps, faire revenir l'ail et le piment dans de l'huile d'olive, sans toutefois le colorer.
4. Ajouter le persil, les pâtes et les rapinis égouttés, bien enrober d'huile, ajouter le basilic.
5. Servir immédiatement avec du parmesan râpé.

Bon appétit!

Source: <http://distasio.telequebec.tv/recette/200/pates-aux-rapini>