

Penne aux brocolis croquants et pétales de parmesan



les ingrédients

- 400 g de penne cuits
- ½ bouquet de brocoli
- 2 c à c d'huile d'olive
- 80 g de parmesan (en morceau).

la préparation

1. Lave le brocoli et sèche-le avec du papier absorbant. Découpe le bouquet en tout petits bouquets à l'aide d'un petit couteau de cuisine.
2. Dans une grande sauteuse, verse l'huile d'olive et allume le feu. Verse tes mini-bouquets de brocoli dans la sauteuse et fais-les sauter environ 5 min en remuant de temps en temps avec une cuillère en bois.
3. Ajoute les pâtes pour les réchauffer. Mélange bien.
4. A l'aide d'un couteau économe, réalise des «pétales» de parmesan, un peu comme si tu l'épluchais.
5. Au moment de servir ajoute délicatement sur les pâtes les pétales de parmesan.
6. Bon appétit !