

Fiorentini alla mozzarella



Ingredients Pour 6 personnes

- 400 gr de fiorentini ou autre pâte type fusilli, penne ;
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 3 grosses tomates
- 1 mozzarella de bufflonne
- Parmesan râpé
- Thym ou sarriette
- Quelques feuilles de basilic
- chapelure
- Huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Poivre

On peut préparer en partie cette recette la veille. C'est-à-dire faire cuire les tomates et les poivrons.

Éplucher et laver les poivrons et les couper en lamelles. Dans une poêle, faire revenir une gousse d'ail avec l'huile d'olive, sans la faire brûler. Ajouter les poivrons et les faire cuire à couvert à feu moyen – ajouter un ½ verre d'eau pour éviter qu'ils brûlent trop vite - jusqu'à ce qu'ils soient bien ramollis, ensuite finir la cuisson à découvert pour faire résorber l'eau. Réservez.

Laver, éplucher et couper en morceaux les tomates. Les disposer dans un grand plat allant au four. Saler, hacher les herbes et parsemez-en les tomates. Saupoudrez ensuite de chapelure et arrosez d'huile d'olive.

Mettre au four moyen et faire cuire environ 45 minutes. Réservez.

Ce qui précède vous pouvez donc le préparer la veille. Le jour même, mélanger les poivrons et les tomates dans le plat des tomates. Allumer le four, et faire chauffer le plat environ 10 minutes. Entretemps vous aurez mis à chauffer une casserole d'eau salée. A ébullition, verser les pâtes et les faire cuire le temps indiqué sur le paquet (environ 7 minutes).

Sortir le plat du four et rajouter la mozzarella coupée en morceau. Bien mélanger. Égoutter les pâtes et les verser dans le plat. Continuer à mélanger ensuite remettre au four une petite minute.

Servir aussitôt. Chacun pourra parsemer son assiette de parmesan râpé.