



Penne à la Caponata

Ingrédients

1 boîte de 400 g de pulpe de tomates en dés Cirio 1 cuillère à soupe de double concentré de tomates SuperCirio 350 g de penne pur blé ½ poivron rouge ½ aubergine 6 olives noires, 6 olives vertes Parmesan 5 câpres salées ¼ oignon ½ gousse d'ail Huile d'olive extra vierge ¼ verre de vin blanc 1 cuillère à soupe de sucre Sel et poivre noir

Préparation

1. Épluchez l'oignon et l'ail, faites réduire les tomates Cirio et l'aubergine, coupez finement les olives et les câpres après les avoir lavées.
2. Diluez une cuillère à soupe de concentré de tomates Cirio dans quelques cuillerées à soupe d'eau.
3. Versez 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une poêle avec l'oignon et l'ail. Ajoutez les câpres, les poivrons en dés, l'aubergine, les olives et le concentré de tomates.
4. Faites revenir les légumes pendant 7 à 8 minutes. Déglacez avec le vin blanc et le sucre.
5. Faites évaporer sur le feu, pour faire légèrement caraméliser les légumes.
6. Ajoutez les tomates en dés et salez.
7. Faites cuire les *penne* dans une casserole d'eau salée bouillante.
8. Égouttez les pâtes et versez-les dans la poêle.
9. Avant de servir, saupoudrez copieusement de parmesan et poivrez.

