



Les plats principaux

Rigatoni avec légumes rôtis et sauce pesto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de pesto rouge
400 grammes de rigatoni
1 poivron rouge (en gros morceaux)
1 courgette (en demi-rondelles)
1 aubergine (en demi-rondelles)
2 cuillères à café d'oregano (séché)
basilic (frais)
oregano (frais)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Cuisez les rigatoni en suivant les indications de l'emballage.

Mettez les légumes dans un plat allant au four, arrosez d'huile d'olive, assaisonnez avec de l'origan séché, du poivre et du sel puis enfournez à 210 °C durant 20 minutes.

Mélangez les rigatoni au pesto et aux légumes.

Parachevez le tout avec du parmesan et des fines herbes fraîches.

Ustensiles de cuisine

Four

