

PÂTES AUX CŒURS D'ARTICHAUTS *marinés*

4 à 6 portions

500 g	fusilli tre colori PASTENE	16 oz
4	bocaux (170 ml /6½ oz chacun) de cœurs d'artichauts marinés PASTENE	4
1 ml	piment fort rouge broyé	¼ c. à thé
175 ml	crème à 35%	¾ tasse
50 ml	persil italien frais haché	¼ tasse
30 ml	câpres marinées PASTENE, égouttées	2 c. à s.
250 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	1 tasse
	sel	

- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, égoutter les cœurs d'artichauts, puis verser leur marinade dans une grande poêle. Ajouter le piment fort et saler au goût. Faire chauffer à feu doux.
- Trancher les cœurs d'artichauts et les mettre dans la poêle. Incorporer la crème. Faire chauffer, toujours à feu doux. Incorporer les pâtes, le persil, les câpres et la moitié du fromage parmesan.
- Servir dans des assiettes chaudes ; garnir avec le reste du parmesan.

