

FARFALLE *aux légumes*

4 portions

250 ml	tomates séchées dans l'huile PASTENE	1 tasse
500 g	farfalle PASTENE	16 oz
30 ml	huile d'olive extra vierge PASTENE	2 c. à s.
2	gousses d'ail, hachées	2
1	oignon, haché	1
1	pincée de piments rouges en flocons (facultatif)	1
250 ml	haricots verts frais, en dés	1 tasse
2	petites courgettes, coupées en 2 dans le sens de la longueur, puis tranchées	2
6	petits pâtissons (petites courges vert pâle), coupés en 4	6
2	carottes, coupées en 2 dans le sens de la longueur, puis en tranches fines	2
250 ml	bouillon de poulet	1 tasse
125 ml	fromage parmesan italien PASTENE râpé	½ tasse
50 ml	persil frais haché	¼ tasse
8	feuilles de basilic frais	8

- Égoutter les tomates séchées et les couper en deux; réserver.
- Faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire revenir l'ail, l'oignon et les piments en flocons pendant 2 minutes. Ajouter les haricots verts, les courgettes, les pâtissons et les carottes. Les faire sauter pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres et croustillants.
- Ajouter le bouillon de poulet et laisser mijoter pendant 1 minute. Dans un grand bol, bien mélanger la préparation aux légumes, les pâtes chaudes, le fromage parmesan, les tomates séchées, le persil et le basilic. Servir aussitôt, avec plus de fromage parmesan, si désiré.

