Courte description : Gracieuseté De la Fondation du centre universitaire de Santé McGill
Puisé dans le livre : LES SAVEURS DE MONTRÉAL Recettes des restaurants les plus Fins de Montréal
Offerte par le restaurant Prima Luna et concocté par le
Premier Chef Andréa Dell'Orefice Gracias !

Penne Del Giorno

Plat principal

Ingrédients **:** 750 ml (3 tasses) de haricots fins jaune et vert coupés en petits morceaux
450g (1lb) de penne
20 tomates cerise en quartiers
30 – 45ml (2 – 3 oz) d'huile d'olive
4 – 6 feuilles de basilic frais, déchiquetées
3 gousses d'ail tranchées finement (facultatif)
Feuilles de basilic entières pour la décoration

Préparation : Amener une casserole d'eau salée à ébullition. Ajouter les haricots Et cuire pendant environs 8 minutes. Retirer de l'eau. Pendant que l'eau bout encore, ajouter les pennes. Cuire pendant environ 7 minutes. Ajouter les haricots cuits et bouillir pendant 1 minute de plus.

Égoutter les pâtes et les haricots et mettre dans un bol. Ajouter les tomates, arroser d'un filet d'huile d'olive, saupoudrer de basilic et d'ail. Bien mélanger

Décorer avec les feuilles de basilic et les jalapenos marinés Jepily et servir.

4 portions
Vin suggéré : Chianti Castello di Gabbiano

Gracieuseté : De la Fondation du centre universitaire de santé McGill
http://www.muhcfoundation.com/fr/saveurs_de_montreal

FONDATION DU CENTRE UNIVERSITAIRE DE SANTÉ McGILL CUSM

Les saveurs de Montréal
Recettes des restaurants les plus fins de Montréal

Offerte par : Restaurant Prima Luna
7301, boul. Henri-Bourassa Est
R.D.P. Té l : 514-494-6666