

Linguine à la sauce tomate, poivrons, haricots en grains et feta



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2 pièces unitaires	Bouillon de légumes en sachet infusion 62 g	0020470
1	Coriandre frais	~
0.5	Fromage feta	~
0.5	Haricot coco en sac 5 kg SABAROT	0034432
0.25	Huile d'olive extra vierge Prodigueuse en bouteille verre 50 cl BORGES	0042475
0.2	Lanières de poivrons rouges et jaunes rôtis en boîte 4/4 DEMETRA	0097975
0.7	Linguine en paquet 500 g DE CECCO	0161555
0.8	Oignons	~
0.2	Olives noires dénoyautées 30/33 en boîte /4 TOQUELIA	0006858
PM	Poivre noir du Kerala en sachet 500 g TERRE EXOTIQUE	0244929
1	Pulpe de tomate coupée en morceaux en boîte 3/1 MUTTI	0203116
PM	Sel de mer gros en sachet 1 kg LA TABLEE	0025150
0.2	Tomates semi-séchées à l'huile de tournesol en boîte 4/4 DEMETRA	0097979

Étapes de préparation

- 1 La veille tremper les haricots coco.

- 2 Remettre en œuvre le bouillon de légumes. Mettre en cuisson les haricots coco.
- 3 Egoutter et tailler les poivrons et les tomates séchées. Réserver.
- 4 Eplucher et ciseler les oignons. Faire revenir avec de l'huile d'olive. Une fois les dés d'oignons translucides,. Mouiller avec la tomate polpa. Laisser cuire.
- 5 Mixer la tomate, ajouter une partie de la féta. Assaisonner de sel et poivre. Ajouter les poivrons, la tomate séchée tailler en morceaux.
- 6 Contrôler la cuisson des haricots coco, les égoutter et les ajouter à la sauce tomate. Réserver au chaud.
- 7 Dans un grand récipient d'eau salée. Mettre en cuisson les linguine.
- 8 Ciseler finement la botte de coriandre. Tailler les olives noires les ajouter
- 9 Egoutter les linguine, les plonger dans la sauce tomate, bien mélanger les pâtes à la sauce. Terminer en ajoutant la coriandre ciselée et les morceaux d'olives et le reste de feta.