

# Rotini Giadiniere



## INGRÉDIENTS

454g (1lb) de rotini Grisspasta Artisanal

120ml (1/2 tasse) d'huile d'olive extra vierge

115g (3/4 tasse) d'oignon jaune finement tranché

3g (1 c. à thé) d'ail finement haché

15g (1 tasse) de zucchini en cubes

1 poivron rouge ou 1/2 poivron rouge et 1/2 poivron jaune, évidés et épépinés, pelés et coupés en cubes de 2,5cm (1 po)

Sel

Pincée de flocons de piment de Cayenne

225g (1/2 lb) de tomates italiennes mûres fraîches, pelées, épépinées et coupées en cube de 1,5cm (1/2 po) ou 100g (1/2 tasse) de tomates entières pelées en boîte, avec leur jus, coupées grossièrement en morceaux.

## PRÉPARATION

- 1) Ajouter l'huile d'olive et l'oignon dans une grande poêle à frire et cuire jusqu'à ce que les oignons ramollissent et deviennent dorés.
- 2) Incorporer l'ail et cuire pendant 1 minute.
- 3) Verser 4 litres d'eau dans une grande casserole ou marmite et mettre sur un feu vif.
- 4) Découvrir la poêle ajouter les zucchini et les poivrons. Assaisonner avec du sel et les flocons de piment de Cayenne. Cuire, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les légumes commencent à devenir tendres, soit environ 5 minutes.
- 5) Lorsque l'eau pour les pâtes est à ébullition, ajouter une cuillère à soupe de sel et toutes les pâtes d'un coup, en mélangeant bien.
- 6) Pendant ce temps, ajouter les tomates à la sauce et poursuivre la cuisson jusqu'à ce qu'elles soient réduites et séparées de l'huile, soit environ 5 minutes. Retirer la poêle du feu et mettre de côté.
- 7) Lorsque les pâtes sont al dente, les égoutter et les ajouter à la sauce dans la poêle. Goûter pour vérifier s'il y a assez de sel et servir immédiatement.

# Rotini Giadiniere



## INGREDIENTS

454g (1lb) Grisspasta Artisanal Rotini

120ml (1/2 cup) extra-virgin olive oil

115g (3/4 cup) thinly sliced yellow onion

3g (1 tsp) finely chopped garlic

150g (1 cup) diced zucchini

1 red bell pepper or 1/2 a red and 1/2 a yellow bell pepper, cored and seeded, peeled and cut into 2.5cm (1 in) squares

Salt

Pinch of red pepper flakes

225g (1/2 lb) fresh ripe plum tomatoes, peeled, seeded and cut into 1.5cm (1/2 in) dice or 100g (1/2 cup) canned whole peeled tomatoes, with their juice, coarsely chopped.

## PREPARATION

- 1)** Put the olive oil and onion in a large skillet over a medium heat and cook until the onion has softened and turned a rich golden color.
- 2)** Stir in the garlic, cook for 1 minute.
- 3)** Pour 4 quarts of water into a large saucepan or pot and place over a high heat.
- 4)** Uncover the skillet and add the zucchini and bell peppers. Season with salt and add red pepper flakes. Cook, stirring frequently, until the vegetables start to become tender: about 5 minutes.
- 5)** When the water for pasta is boiling, add 1 tablespoon of salt and drop in the pasta all at once, stirring well.
- 6)** Meanwhile, add the tomatoes to the sauce and continue cooking until they have reduced and separated from oil: about 5 minutes. Remove the skillet from the heat and set aside.
- 7)** When the pasta is cooked al dente, drain it and toss it thoroughly with the sauce. Taste it for salt and serve at once.