

Coupelles de Pâtes Froides aux Légumes

Nombre de personnes: 20

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- MACARONIS	200g coupés
- OIGNON(S)	1 petit
- TOMATE(S)	2
- COURGETTE(S)	1
- AUBERGINE(S)	1/2
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CONCENTRÉ DE TOMATES	1 noix
- VIN ROUGE	100 ml
- ORIGAN	
- CRÈME BALSAMIQUE	
- PARMESAN EN BLOC	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez les oignons.
- Concassez les tomates.
- Coupez les courgettes et l'aubergine en demi-rondelles.
- Emincez finement la gousse d'ail.
- Faites revenir les légumes dans un faitout en commençant par les oignons, les courgettes et l'aubergine. Salez, poivrez et incorporez l'ail. Lorsqu'ils s'attendrissent, ajoutez les tomates, le concentré de tomates puis arrosez avec le vin rouge. Rectifiez l'assaisonnement et laissez mijoter doucement 30 minutes.
- Pendant ce temps, faites cuire les pâtes le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.
- Mélangez les légumes au vin avec les pâtes égouttées et laissez complètement refroidir. Réservez au frigo.
- Ciselez les macaronis afin de bien répartir dans vos coupelles.
- Ajoutez un copeau de parmesan et arrosez avec un peu de crème balsamique.
- Servez frais.