

Conchiglioni rigati aux haricots, carottes, aubergine et tomates

J'étais parti faire des courses avec l'envie de faire des conchiglioni aux courgettes. Une fois rendue à la maison, je retourne le paquet pour connaître le temps de cuisson des pâtes nouvellement achetées et quelle surprise de lire une recette qui contient les légumes des deux derniers paniers... ou presque! Dans cette recette on utilise une aubergine... bon ce n'est pas tout à fait la saison mais on a eu du caviar d'aubergines à l'ail dans un des derniers panier. De plus, on a eu des tomates ananas. Il serait franchement dommage de cuisiner tellement elles sont délicieuses! Pas de soucis on a même reçu du coulis de tomates dans notre dernier panier! Alors voilà après deux trois modifs... une sympa petite sauce aux légumes que je n'aurais jamais pensé mélanger...



Ingrédients

- 250 g de conchiglioni rigati (De Cecco)
- 500 ml de caviar d'[aubergine](#) à l'ail
- 850 ml de coulis de [tomates](#)
- 2 [carottes](#) nouvelles
- 200 g de [haricots verts](#)
- 1 [oignon](#)
- 1 bouquet de [persil](#)
- 1 gousse d'ail
- Parmesan
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 250 g de ricotta (facultatif)

Équeutez les haricots et coupez-les en fines rondelles. Brossez les carottes et procédez de même. Épluchez l'oignon et hachez-le de même que pour la gousse d'ail. Faites blanchir les carottes et les haricots 3 à 5 minutes dans une eau bouillonnante salée. Faites blondir l'oignon et l'ail dans une poêle. Ajoutez les légumes égouttés, les persil rincé et haché, le caviar d'aubergine et le coulis de tomates. Couvrez et laissez cuire 20 minutes. Pendant ce temps faites cuire les pâtes 13 minutes (utilisez l'eau de blanchiment des légumes). Mélangez les pâtes, la ricotta et les légumes. Servez avec du parmesan frais râpé et un filet d'huile d'olive.

Mes suggestions

- Recette de [coulis de tomates](#)



- L'ajout de ricotta est facultatif!
- Que faire avec...



De la Fourchette...



... aux Papilles Estomaquées...

... Made By TitAnick



<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-conchiglioni-rigati-aux-haricots-carottes-aubergine-et-tomates-76409287.html>