

# PÂTES AU POIVRONS

*250g de pâtes allongées  
3 poivrons (jaune, orange et rouge)  
1 gousse d'ail hachée  
huile d'olive  
sel - poivre*

*Rissoler l'ail dans une poêle, lui ajouter les poivrons détaillés en fines lamelles et les épices, et laisser mijoter à couvert (de manière à conserver le jus des poivrons). Cuire les pâtes selon les instructions du sachet et les mélanger ensuite aux poivrons. Déguster sans attendre.*