Pâtes aux brocolis et aux lardons

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

500 grammes de penne
1 noisette de beurre
600 grammes de rosette de brocolis (à étuver dv fresh)
200 grammes de lardons (fumés, Alvo)
1 oignon rouge (en rondelles)
800 grammes de tomates en cubes (herbes à l'italienne Elvea)
150 grammes de fromage râpé
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée.**
2. **Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir les brocolis. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Laissez étuver pendant 10 minutes.**
3. **Faites chauffer une poêle et faites-y revenir les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien croustillants.**
4. **Ajoutez les rondelles d'oignon et poursuivez la cuisson pendant 3 minutes.**
5. **Ajoutez la passata et laissez étuver doucement.**
6. **Mélangez les pâtes et les brocolis dans la sauce.**
7. **Versez le tout dans un plat de cuisson et parsemez de fromage râpé.**
8. **Faites cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**