

## **Pâtes à la sauce ratatouille**



### **Pour deux personnes**

- Un petit reste de ratatouille
- Un reste de viande froide (bœuf, rôti de porc, Morceau...) ou à défaut des lardons
- 10 cl de crème liquide
- Des pâtes type Penne ou Rigatoni

Dans une casserole, mettre la ratatouille, chauffer avec un peu d'eau, puis mixer à l'aide du mixeur plongeant. Ajouter la crème et maintenir au chaud.

Faire cuire les pâtes, idéalement des penne ou rigatoni, les égoutter puis les remettre dans la casserole. Verser la sauce, faire chauffer deux minutes, servir dans les assiettes et parsemer de morceaux de viande froide.