

Macaronis à la Catanaise

WOK Gamme Différence



Ingrédients pour 6 personnes

- 300 g de macaronis
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 300 g de tomates (5 à 6 petites)
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- 1/2 poivron vert
- 1 courgette (normalement aubergine)
- 1 gousse d'ail
- 2 anchois à l'huile
- 2 cuillère à café de câpres
- Quelques feuilles de basilic ciselées (frais de préférence ou surgelé comme moi)
- sel de Méditerranée (pour ma part du [sel aux herbes folles](#))
- poivre du moulin
- olives noires dénoyautées

Cuire les macaronis, rincer à l'eau froide pour stopper la cuisson. Egoutter et réserver. Dans le wok, verser et chauffer l'huile d'olive. Couper les tomates en 8 quartiers. Verser dans le wok au fur et à mesure les légumes, remuer de temps en temps. Hacher les 1/2 poivrons. (au TORNADO ou au Cook'in®). Hacher la courgette. On obtient un joli panaché de couleurs...

Faire revenir et compoter à feux doux en remuant de temps en temps.

On passe à l'assaisonnement qui ressemble énormément à une tapenade (donc si vous n'avez pas ces ingrédients, vous pourrez ajouter 2 à 3 cuillères à soupe de tapenade noire).

Dans le TORNADO, les câpres, les anchois, le basilic ciselé, l'ail et 1 filet d'huile d'olives. Ajouter aux légumes qui compotent et mélanger.

Ajouter les olives noires dénoyautées et égouttées. Saler et poivrer.

Ajouter et mélanger aux macaronis.

Servir chaud accompagné de viandes grillées au BBQ (si possible) ou ajouter des œufs entiers en fin de cuisson en faisant des petits puits et laissant cuire doucement.

Autour de ma table : www.autourdematable.com