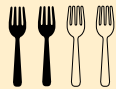


# Penne Rigate à la Mexicaine



15 min.

Difficulté



Prix conseillé € €€ €€€

Saison idéale : **été pour ses légumes gorgés de soleil !**



## Ingrédients



- 800 g de **PENNE RIGATE UR**
- 1 kg de sauce **BOLO VEGGIE**
- 150 g d'avocat
- 200 g de poivrons jaunes
- 100 g d'oignons
- huile d'olive

## Préparation

- **Les pâtes** : porter l'eau à ébullition et plonger les **PENNE** 9 minutes en liaison chaude ou 6 minutes en liaison froide.
- **La sauce** : détailler l'avocat en lamelles et réserver. Retirer la peau des poivrons et des oignons, émincer et faire revenir à l'huile d'olive. Ajouter ensuite la sauce **BOLO VEGGIE** et la détendre au besoin avec une louche de bouillon. Finaliser la cuisson dans la sauce.
- **Le dressage** : mélanger les pâtes et la sauce puis ajouter les lamelles d'avocat par-dessus au dernier moment.



*Recette végétarienne et colorée*