

Pâtes épicées aux tomates, aux poivrons rôtis & aux olives

Pour 4 portions:

- Pâtes courtes, au choix, pour 4 portions (ici, j'ai utilisé des fusillis)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 227 g de champignons blancs, coupés en quartiers
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 c. à soupe de câpres, égouttées
- 1/4 c. à thé de piments forts séchés en flocons
- 796 ml de tomates en dés
- 1 tasse de poivrons rôtis, coupés en lanières
- 375 ml d'olives noires entières, dénoyautées, égouttées et coupées en deux
- Sel et poivre du moulin, au goût

Garnitures (quantité au goût):

- Fromage feta, coupé en dés
- [Garniture à muffuletta](#) en pot
- Huile d'olive piquante
- Basilic frais, haché

Dans un grand chaudron d'eau bouillante salée, cuire les pâtes jusqu'à ce qu'elles soient "al dente".

Égoutter et réserver.

Dans une grande poêle antiadhésive, chauffer l'huile d'olive à feu moyen-vif. Ajouter l'ail, les piments en flocons et les champignons et les cuire jusqu'à ce qu'ils soient colorés.

Ajouter les câpres, les poivrons rôtis, les tomates en dés et les olives noires. Laisser mijoter à feu moyen-doux pendant environ 5-10 minutes. Ajouter les pâtes cuites et bien mélanger. Saler et poivrer, au goût.

Au service, garnir avec du fromage feta, de la garniture à muffuletta et du basilic frais. Arroser avec de l'huile piquante, au goût.

(Source: Kat - Douceurs au palais)