

Coudes aux champignons et aux anchois

Pour 6 personnes.

400 g de gros coudes.

1 oignon, 50 g de beurre, 1 boîte 4/4 de tomates pelées, poivre.

200 g de champignons de couche, 1 petite boîte de petits pois moyens, 1 c à soupe de persil haché, 4 anchois.

50 g de gruyère, 50 g de parmesan.

Faire cuire les pâtes à l'eau bouillante salée. Les tenir « al dente », c'est-à-dire encore fermes sous la dent.

Hacher l'oignon et le mettre à revenir avec le beurre. Ajouter les tomates pelées et assaisonner. Laisser cuire pendant 5 minutes, ajouter les champignons émincés, puis après 5 autres mn les petits pois et le persil. Laisser réduite pendant quelques minutes, ajouter les anchois et verser sur les pâtes dans le plat de service.

Accompagner d'un mélange de parmesan et de gruyère râpés.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.