

Nouilles Aux Haricots Noirs



Ingrédients

1. 750 ml de fusilli
2. 1 poivron rouge, émincé ou coupé en dés
3. 250 ml de sauce tomate
4. 1 boîte de haricots noirs, égouttés et rincés
5. 250 ml de cheddar râpé
6. 1 citron vert (jus et tranches)
7. 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
8. Feuilles de persil ou de coriandre (facultatif, pour la garniture)

Préparation

1. Faites bouillir les fusilli al dente pendant environ 15 minutes, égouttez-les et réservez.
2. Dans la même casserole, baissez le feu à moyen, ajoutez l'huile d'olive et le poivron, et faites chauffer pendant 3 à 4 minutes.
3. Ajoutez la sauce tomate et portez à ébullition en remuant. Laissez mijoter à feu doux pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les haricots noirs, le jus de citron vert, les nouilles, le sel et le poivre selon votre goût et mélangez le tout.
5. Ajoutez le fromage et faites chauffer jusqu'à ce qu'il soit légèrement fondu.
6. Garnissez de persil ou de coriandre et d'un peu de fromage râpé et servez.