

Fideua de Verduras



Ingrédients pour 4 personnes:

400gr de Fideua (vermicelles longs).
1 Poivron vert.
2 Courgettes.
8 Asperges vertes.
2 gousses d'Ail.
1 L de bouillon de Légumes.
5 cl d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
2 cuil à soupe de Manchego râpé.
Sel et poivre.

Préparation:

- Laver, équeuter, ouvrir le poivron, éliminer les graines et les côtes intérieures blanches puis couper-le en rondelles fines.
- Laver les courgettes, couper leurs extrémités et couper-les en fines rondelles ou en longs rubans.
- Éplucher les asperges et ne conserver que le tiers du côté des pointes.
- Peler et dégermer les gousses d'ail.
- Faire chauffer l'huile d'olive dans une sauteuse.
- Mettre tous les légumes dans la sauteuse avec 5 cl d'eau, sel et poivre.
- Faire revenir pendant quelques minutes en mélangeant.
- Ajouter les vermicelles et les faire revenir à sec avec les légumes pendant une à deux minutes, puis mouiller avec du bouillon, louche par louche, en attendant que chacune d'elles soit absorbée, jusqu'à ce que les pâtes soient cuites (environ 10 minutes) : vous n'êtes pas obligés d'utiliser tout le bouillon.
- Rectifier l'assaisonnement, parsemer avec le fromage râpé et servir chaud.