

Fettuccine au chou-fleur et aux brocolis

Ingrédients

250g de fettuccine
350gr de chou-fleur détaillé en fleurettes
350gr de brocolis détaillé en fleurettes
2 belles gousses d'ail pilées
35gr de chapelure
2 filets d'anchois égouttés et finement hachés

Recette

Faire cuire les pâtes
Cuire les brocolis et les choux-fleurs à la vapeur
Dans une grande poêle faire revenir la chapelure, et l'ail.
Ajoutez les anchois, les choux-fleurs et les brocolis
Mélanger le tout avec les pâtes