

Starfrit : Pâtes aux légumes rôtis et cubes de jambon

Recette pour 4 personnes



Description

Une recette simple, nourrissante et colorée qui conservera toute sa fraîcheur dans la boîte **Lock&Lock Bento - 500ml de Starfrit**.

<https://www.starfrit.com/fr/lock-lock-bento-500ml>

Ingrédients

Légumes

- 5 Gros(se)s Champignon portobello
- 1 Gros(se)s Aubergine
- 3 Unité(s) Poivron rouge
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Pâte

- 2.50 Tasse(s) Penne rigate
- 0.50 Lb Mozzarella fraiche
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Jambon

- 300 Gr Jambon blanc
- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Retirez la queue des portobellos.

Coupez l'aubergine en cubes, coupez les poivrons en grosses lanières.

Une fois tous les légumes arrosés d'huile et assaisonnés de sel et poivre, mettez au four pour 20 minutes.

Coupez le jambon blanc en cubes.

Cuire les pâtes dans une eau bouillante 7 à 10 minutes.

Montage

Ajoutez les légumes rôtis aux pâtes, mélangez bien, ajoutez les cubes de jambon, puis déposez délicatement dans votre boîte à lunch **Lock&Lock Bento - 500ml de Starfrit**.

Passez le tout au micro ondes quelques minutes, bon appétit.

Bon appétit!