

Pasta Rosa

(4 à 6 personnes)

3 tasse de penne non cuits

1 petite botte de brocoli, coupé en bouquet

1 paquet (250g) de fromage Philadelphia coupé en cubes

1 tasse de jus de tomate

3 oignons verts hachés

2 C. à thé de feuilles de basilic séchées

2 gousse d'ail haché fin

2 tomates <, coupées en dés

2 Tasses de poulet cuit, coupé en cubes

Cuire les pâtes en ajoutant le brocoli pendant la dernière minute de cuisson, égoutter.

Mélanger le fromage à la crème, le jus, les oignons, le basilic et l'ail dans une grande poêle et chauffer à feu modéré, en remuant jusqu'à onctuosité, incorporer les tomates et le poulet. Remuer avec les pâtes et le brocoli, servir immédiatement.