

Pâtes aux courgettes et au citron

Quickfacts

Temps actif :	30 minutes
Temps total :	30 minutes
Valeur nutritionnelle :	791 KCAL par personne

Ingrédients pour 4 personnes

2 CS	Huile d'olive
500 g	Courgettes jaunes, coupées en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches obliques
½	citron bio, coupé en quatre, en fines tranches
4 CS	Câpres, égouttées
2 brins	De menthe poivrée
¾ CC	Sel
Un peu de	Poivre
500 g	Pappardelle
150 g	Pecorino Romano, râpé
50 g	Ricotta
2 CS	Huile d'olive
½	Citron bio, zeste râpé
2 CS	Jus de citron
¾ CC	Sel
½ CC	poivre noir
500 g	Courgettes jaunes, coupées en deux dans le sens de la longueur, coupées en tranches en biais
75 g	Ricotta
3 brins	De menthe poivrée, feuilles effeuillées

Préparation

- 1) Chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive. Ajouter les courgettes, le citron, les câpres et la menthe, en remuant de temps en temps. Après environ 10 minutes de cuisson et d'assaisonnement, retirer la menthe.
- 2) Préparer les pâtes dans de l'eau salée tamisée et les réserver, égoutter les pâtes. Mettre le pecorino, la ricotta, l'huile, le zeste et le jus de citron dans la même poêle avec l'eau de cuisson réservée et assaisonner. Mélanger jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Mélanger les pâtes et les courgettes frites.
- 3) Dresser les pâtes, répartir la ricotta et la menthe.