

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



10 MIN



25 MIN



4 p.



Riesling

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

PÂTES AUX COURGETTES ET A LA MOZZARELLA

Ingrédients

- 360 g de pâtes au format long (linguine, spaghetti...)
- 160 g de mozzarella ou mascarpone
- 2 courgettes moyennes bien fermes
- 1 citron jaune non traité
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à s. de noix concassées
- huile de colza
- sel et poivre du moulin

- Portez à ébullition une grande quantité d'eau. Salez-la quand elle bout.
- Pendant ce temps, coupez en dés les courgettes. Faites-les sauter dans une poêle avec 2 c. à s. d'huile d'olive et l'ail épluché pendant 5 minutes. Baissez le feu, ajoutez 3 c. à s. d'eau et laissez cuire à feu doux encore 5 minutes.
- Plongez les pâtes dans l'eau bouillante et laissez cuire, en les remuant de temps à autre, le temps indiqué sur le paquet.
- Pendant ce temps, ajoutez le mascarpone aux courgettes et laissez cuire encore 2 minutes afin qu'il se forme une sorte de crème. Éteignez, salez et poivrez.
- Égouttez les pâtes avec un peu d'eau de cuisson et mélangez-les à la sauce aux courgettes. Servez de suite bien chaud saupoudré du zeste d'un demi-citron et des noix.