



LES PÂTES DE L'ÉTÉ

SAUCE COURGICOTTA

(courgette et ricotta)

Les recettes
du Local

- 
1. Faire revenir l'ail et l'oignon émincés dans un filet d'huile.
 2. Une fois l'oignon translucide, ajouter les courgettes coupées et les faire colorer.
 3. En même temps, faire cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée.
 4. Ajouter la ricotta et le zeste de citron aux courgettes et rajouter de l'eau de cuisson des pâtes afin de créer une sauce onctueuse.
 5. Lorsque la sauce est prête, ajouter la menthe hachée selon votre goût, saler, poivrer et mélanger avec les pâtes.
 6. Bonus facultatif : rajouter de la bourrache pour la décoration
- 



Les ingrédients

Pour 2-3 personnes

250gr de pâtes crues

200gr de ricotta

2 belles courgettes

1 oignon

1-2 gousses d'ail

le zeste d'un citron

un bouquet de menthe fraîche

sel, poivre

