

Sauce courgettes-olives à la ricotta

Ingrédients (pour 6 personnes)

450g de courgettes

180g d'olives vertes dénoyautées

100g de ricotta

8 grandes feuilles de sauge

Sel

Poivre

50g pignons de pin

Lavez les courgettes, coupez-les en petits morceaux puis faites-les cuire à la poêle avec les olives et les feuilles de sauge dans un filet d'huile d'olive. Laissez refroidir.

Mixez les courgettes avec la ricotta, salez et poivrez à votre goût.

Faites torréfier les pignons à sec dans une poêle et mélangez-les avec la sauce.

Y'a plus qu'à faire cuire les pâtes.