



Pâtes aux courgettes à l'italienne

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 4 pers / 13 spl par pers

- 360 gr de pâtes sèches
- 500 gr de courgettes
- 1 gousse d'ail
- 4 cs d'huile d'olive
- thym
- basilic
- sel, poivre
- parmesan (facultatif)

Laver et couper la moitié des courgettes en fines rondelles et l'autre en dés. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et faire revenir l'ail pressé. Ajouter ensuite les courgettes, saler et faire dorer pendant 5 minutes tout en remuant. Ajouter du basilic, du thym verser un fond d'eau, poivrer, baisser le feu et poursuivre la cuisson 5 minutes.

Pendant ce temps, faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Une fois les pâtes cuites, verser un peu d'eau de cuisson dans la sauteuse ainsi que les pâtes égouttées. Mélanger le tout et servir immédiatement.

Rajouter si vous le souhaitez un peu de parmesan dans votre assiette.