

## *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.