PL-232

Vermicelli aux rubans de légumes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- CAPELLINI	400g
- COURGETTE(S)	3
- CAROTTE(S)	3
- BEURRE	
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- BASILIC	1 c à soupe
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- PERSIL	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pour les capellini, vous pouvez préparer la pâte comme indiqué dans la recette DI-53 ou acheter des pâtes précuites.
- Avec un économiseur, coupez les carottes et les courgettes en fins rubans.
- Dans un poêle avec couvercle, faites fondre le beurre et ajoute l'huile d'olive.
- Ajoutez ensuite les rubans de carottes et laissez cuire environ 5 à 7 minutes à couvert.
- Ajoutez l'ail écrasé, les courgettes et les différentes herbes.
- Salez et poivrez.
- Laissez encore mijoter quelques minutes pour une cuisson parfaite des légumes.
- Pendant ce temps, plongez les pâtes dans l'eau bouillante salée (pour les pâtes fraîche, 1 min 30 sec suffisent).
- Egouttez les pâtes et versez-les dans la poêlée de légumes. Mélangez bien et servez aussitôt en saupoudrant légèrement du parmesan râpé.