

TAGLIATELLES AUX COURGETTES ET À L'HUILE D'OLIVE PARFUMÉES AU CITRON ET BASILIC

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- TAGLIATELLES	500g
- COURGETTE(S)	2
- HUILE D'OLIVE	8 - 10 c à soupe
- CITRON(S)	le jus d'½
- BASILIC	4 c à soupe (ciselé)
- AIL EN POUDRE	2 c à café
- SEL	
- POIVRE	
- PARMESAN EN COPEAUX	



Recette:

- Faites cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée.
- Emincez les courgettes dans le sens de la longueur en fines lamelles (avec l'appareil spécial).
- Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Couvrez et laissez cuire 3 à 4 minutes en remuant de temps en temps.
- Préparez la sauce en mélangeant l'huile d'olive, le jus du demi citron, le basilic, l'ail en poudre, le sel et le poivre.
- Egouttez les pâtes, puis remettez-les dans la casserole sur le feu en ajoutant la sauce huile – citron ainsi que les lamelles de courgettes. Rectifiez l'assaisonnement.
- Servez aussitôt avec des copeaux de parmesan.

Remarque:

Vous pouvez accompagner ce plat d'un escalope de veau rissolée.