

Linguines, Pesto à la Ricotta, Carottes et Champignons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHAMPIGNONS DE PARIS	250g
- CAROTTE(S)	3
- COURGETTE(S)	1
- OIGNON(S)	1 petit
- BASILIC	10 feuilles
- TOMATES CONFITES	10
- PARMESAN RAPE	1 c à soupe
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- LINGUINES (PÂTES)	500g
- CERNEAU(X) DE NOIX	2 c à soupe
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	8 c à soupe
- ORIGAN	
- AIL EN POUDRE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez (au coupe légumes) les carottes.
- Coupez également la courgette et l'oignon en dés (au coupe légumes).
- Nettoyez et coupez les champignons en gros dés.
- Faites cuire les carottes en dés dans un plat filmé, au micro-onde (4 minutes).
- Dans une grande poêle, faites rissoler le mélange courgette – oignon. Salez, poivrez et ajoutez un peu d'ail. Lorsque les courgettes sont tendres, ajoutez les carottes cuites et les champignons. Poursuivez la cuisson en rectifiant éventuellement l'assaisonnement. Réservez.
- Préparez le pesto en mixant les noix et pignons concassés au mortier, les tomates confites coupées finement, le basilic ciselé, le fromage Ricotta, sel et poivre. Ajoutez alors progressivement l'huile d'olive en continuant de mixer. Terminez en ajoutant le parmesan. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez.
- Mélangez alors la moitié du pesto aux pâtes et servez-les dans des assiettes creuses. Garnissez d'une cuillère de pesto et dressez les légumes en couronne.
- Accompagnez de parmesan.