

Tagliatelles aux courgettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|-----------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 600g |
| - AIL EN POUDRE | un peu |
| - TAGLIATELLES | 500g |
| - COURGETTE(S) | 2 petites |
| - PIGNONS DE PIN | 2 c à |
| soupe | |
| - BASILIC | un peu |
| - TOMATES | 3 |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - PARMESAN RAPE | |
| - GRUYERE RAPE | |



Recette:

- Faites revenir dans une poêle, le hachis. Salez et poivrez. Réservez.
- Dans une poêle avec couvercle, faites dorer les pignons de pin. Réservez-les. Dans la même poêle, faites revenir les courgettes en rondelles. Salez, poivrez et aillez .
- Pelez et concassez les tomates
- Portez de l'eau salée à ébullition, faites-y cuire les tagliatelles le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Dans la casserole des pâtes, ajoutez un peu d'huile, un peu d'ail, le pignons de pins et les tomates concassées.
- Ajoutez la viande et les courgettes.
- Mélangez le tout avec les pâtes.
- Servez sur les assiettes et parsemez de basilic sur le dessus.
- Saupoudrez de parmesan ou de fromage râpé selon votre goût.