SPAGHETTI AUX COURGETTES AU CITRON

Pâtes



4 personnes | 4 min | Economique | Très facile

INGRÉDIENTS

320 g : Spaghetti **(Réf : 500)**
Sel2 pincées :
240 g : Courgettes
2 CàS : Huile d'olive Bruno Viola **(Réf : 142)**
6 pincées (bonnes pincées) : Sel au citron bio **(Réf : 259)**

PRÉPARATION

1. Laver les courgettes
2. Faire des longues lanières de courgette avec un économe ou mieux encore, faire des spaghetti de courgettes si vous êtes équipés pour. Ne pas enlever la peau des courgettes qui donne un peu de couleur à ce plat
3. Porter l'eau à ébullition
4. Saler légèrement l'eau des pâtes
5. Mettre les Spaghetti à cuire
6. Au fond de la poêle, verser l'huile d'olive
7. Faire revenir les courgettes pendant environ 5 minutes à feu moyen
8. Quand les pâtes sont presque cuites (8 minutes après la reprise d'ébullition des pâtes), égouttez-les en gardant un bol d'eau de cuisson des pâtes
9. Ajouter les pâtes dans la poêle des courgettes et faites-les revenir ensemble. Nous vous les conseillons al dente
10. Rajouter 4 cuillères à soupe d'eau chaude pour obtenir des pâtes bien onctueuses
11. Ajouter les sel au citron et bien mélanger. Ajuster le sel à votre goût en testant le goût des pâtes
12. Servir chaud en rajoutant un filet d'huile et un peu de se au citron sur chaque assiette