



Estelle de Saint Germain

Pâtes complètes aux légumes

Ingrédients :

500g de pâtes complètes, copeaux de parmesan, 100g de ricotta, quelques tomates cerise, une botte d'asperges vertes, 6 petits oignons nouveaux, quelques cœurs artichauts, basilic, sel et poivre.

Recette :

Faire bouillir dans un grand volume d'eau salée les pâtes selon l'indication sur le paquet.

Dans une sauteuse huilée, faire revenir les asperges coupées en tronçons, les oignons coupés en 4, les tomates coupées en 2, les artichauts coupés en morceaux, baisser le feu et couvrir 5 min.

Dans un saladier, ajouter 1 louche d'eau de cuisson des pâtes avec la ricotta et mélanger pour lier, ajouter les pâtes cuites, les légumes, les copeaux de parmesan et le basilic.