Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 10 min** **Temps de cuisson : 15mn**



FARFALLES AUX LÉGUMES

Un plat parfumé, gourmand et plein de saveurs.

- **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles
- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**

LES INGRÉDIENTS



Farfalles
150grs



Tomates
1



Courgette
1



Gousse d'ail
1



Basilic
2



Parmesan râpé
25grs

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



sel et poivre
Selon votre goût

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Portez une grande casserole d'eau salée à ébullition. Faites y cuire les pâtes (temps indiqué sur le paquet) Egouttez et réservez.

ÉTAPE 2

Émincez l'oignon et l'ail. Coupez la courgette en demi-rondelles. Coupez la tomate en dés

ÉTAPE 3

Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive pendant 2 minutes. Ajoutez les courgettes, faites revenir 5-6 minutes à feu moyen.

ÉTAPE 4

Ajoutez la tomate et cuire 2 minutes supplémentaires. Ajoutez les pâtes égouttées dans la poêle, bien mélanger pour que tout soit chaud.

ÉTAPE 5

Assaisonnez avec sel, poivre. Parsemez de basilic frais et de parmesan au moment de servir.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez ajouter quelques zestes de citron au moment de l'assaisonnement pour plus de fraicheur.