Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

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



FARFALLES AUX LÉGUMES PRINTANIERS

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



Tomate cerise
30 grs



Echalote
1



Courgette
1



Gousse d'ail
1



Roquette
1 poignée



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. Lavez la roquette Coupez les tomates cerises en deux.

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 les tomates cerises 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 roquette, 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.