

🔪 Difficulté : Facile ⏱ Temps de préparation : 10 min 🍳 Temps de cuisson : 15 min



## PENNE AUX HERBES FRAÎCHES ET RICOTTA

Un plat de pâtes simple et raffiné, où la douceur de la ricotta se marie à la fraîcheur des herbes aromatiques pour une assiette légère, parfumée et pleine de fraîcheur.

- **Le Fromage** est sélectionné par **Aline de La Maison Du Mieux Manger**.
- **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.

### LES INGRÉDIENTS



**Penne**  
80g



**Persil**  
1



**Basilic**  
1



**Ciboulette**  
1



**Gousse d'ail**  
1



**Ricotta**  
80g



**Parmesan râpé**  
20g

### LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



**Huile d'olive**  
15g



**Sel et poivre**

### L'ÉQUIPEMENT

1 poêle , 1 casserole,

### LES ÉTAPES

#### ÉTAPE 1

Cuire les pâtes : Faites chauffer une grande casserole d'eau salée. Quand l'eau bout, ajoutez les pâtes et faites-les cuire al dente (voir instruction sur la paquet) Egouttez et réservez un peu d'eau de cuisson.

#### ÉTAPE 2

Dans un petit bol, mélangez la ricotta avec un filet d'huile d'olive, les herbes ciselées, une pincée de sel, du poivre.

#### ÉTAPE 3

Faites revenir l'ail ciselé 30 secondes à feu doux dans une petite poêle avec un peu d'huile d'olive .

#### ÉTAPE 4

Mélangez les penne chaudes avec la ricotta, l'eau de cuisson réservée et le mélange ail, herbes, jusqu'à obtenir une texture crémeuse. Goûtez et ajustez l'assaisonnement. Servir chaud, avec un peu de parmesan râpé si désiré.



### CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez également ajouter des zestes de citron pour la fraîcheur.