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



PENNE RICOTTA ET CITRON

Un plat de pâtes simple et raffiné, où la douceur de la ricotta se marie à l'acidité du citron pour une assiette légère, parfumée et pleine de saveurs.

- **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



Citron
1



Ciboulette
1



Ricotta
80g

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
15g



Sel et poivre

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

Mélangez l'eau de cuisson avec la ricotta, le jus de citron, le poivre, l'huile d'olive, le sel et les pâtes.

ÉTAPE 3

Servir avec quelques zestes de citron, du poivre et de la ciboulette.



CONSEILS ET ASTUCES

Vous pouvez également ajouter des herbes fraiches au moment de servir.