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



SALADE DE PÂTES, COURGETTES, PESTO ET BURRATA

Une salade de pâtes ensoleillée, mêlant le fondant de la courgette, la fraîcheur du pesto et la douceur crémeuse de la burrata.

- **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
150g



Burrata
1



Pesto
1



Gousse d'ail
1



Courgette
1



Oignon
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive
10g



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 les puis les rincer à l'eau froide puis les égoutter de nouveau.

ÉTAPE 2

Ciselez finement l'oignon et l'ail. Coupez la courgette en fines demi-lunes.

ÉTAPE 3

Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu moyen vif. Faites y revenir l'oignon et la courgette 4/6mn en remuant régulièrement. Ajoutez l'ail et faites revenir 1/2mn de plus. Salez et poivrez et réservez hors du feu.

ÉTAPE 4

Insérez les légumes refroidis aux pennes. Ajoutez le pesto et de l'huile d'olive, mélangez.

ÉTAPE 5

Servez dans des assiettes creuses en plaçant des morceaux de burrata sur le dessus. Salez et poivrez selon votre gout.