

Pasta panna, salsiccia e zucchine

Pâtes à la crème, saucisses et courgettes

Marché : pour 4 personnes

- 400 gr de pâtes au choix
- 2 courgettes
- 3 saucisses de Toulouse
- 250 ml de crème au choix
- 50 gr de parmesan
- huile d'olive
- sel au goût

Mettez l'eau pour les pâtes sur le feu. Entre-temps, retirez l'enveloppe des saucisses et émiettez-les à la main, faites-les tomber dans une casserole et faites-les dorer avec un petit peu d'huile d'olive.

Préparez les courgettes, coupez-les en deux et retirez la partie la plus riche des graines, puis coupez-les en fines lanières.

Ajoutez les lanières de courgettes avec la saucisse et laissez mijoter doucement.

Salez l'eau à ébullition, trempez-y les pâtes et faites-les cuire al dente.

Ajoutez la crème dans votre préparation saucisse/courgette, laissez mijoter sur feu doux.

Égouttez les pâtes al dente environ 2 minutes avant la fin de la cuisson et transférez-les directement dans la casserole avec la sauce avec un peu d'eau de cuisson des pâtes et du parmesan.

Laissez sur le feu, en sautant et en remuant jusqu'à ce que le liquide se soit transformé en crème au fond de la casserole.

Servez les pâtes en ajoutant du poivre fraîchement moulu.