Penne aux courgettes, citron et ricotta

Des penne dans une sauce légère aux courgettes et à la ricotta, parfumée au citron. Frais et rapide.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 350 g de penne
- 2 courgettes
- 1 gousse d'ail
- 20 g de huile d'olive
- 150 g de ricotta
- 1 citron
- 2 c. à café de sel
- 1000 ml d'eau

Préparation

1. Râper les courgettes à l'aide du Thermomix ou d'une râpe.
   5 sec / vitesse 5
2. Ajouter l'ail et l'huile et faire revenir.
   5 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter la ricotta, le zeste et le jus du citron, puis mélanger.
   20 sec / vitesse 3
4. Transvaser et rincer le bol. Cuire les penne avec l'eau et le sel.
   11 min / 100°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Égoutter et mélanger avec la sauce.

Le conseil de Tiha
Garde une louche d'eau de cuisson pour lier la sauce à la ricotta.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.