



Rigatoni speck et courgettes

Ingédients

- 350 g de rigatoni
- 4 petites courgettes
- 100 g de speck coupé en lanières
- 0.30 g de safran en poudre
- huile d'olive
- parmesan râpé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Préparation

- Faire sauter les courgettes coupées en fines rondelles dans une poêle avec l'huile d'olive.
- Une fois colorées, y ajouter les lanières de speck.
- En même temps, faire bouillir l'eau pour la cuisson des pâtes avec du sel et le safran en poudre.
- Faire cuire les pâtes selon les indications de temps figurant sur le paquet.
- Ne pas trop égoutter les rigatoni.
- Verser les pâtes dans la poêle avec les courgettes et le safran.
- Mélanger le tout et faire cuire 5 minutes pour que tous les ingrédients se mélangent bien.
- Ajouter les 2 cuillères de crème fraîche et servir bien chaud en saupoudrant au dernier moment de parmesan râpé.