



# Sedanini au velouté de citrouille

## Ingédients

- 250 g sedanini à la farine de lentilles corail Bio et sans gluten Rustichella d' Abruzzo
- 350 g de citrouille en cubes
- 100 ml de crème
- 1 cuillère à soupe de ricotta râpée
- 1 petite échalote
- Noix de muscade
- 1 cuillère à soupe d' huile d' olive extra vierge
- Poivre

## Préparation

- Porter à ébullition de l' eau salée dans une casserole.
- Dans une poêle, verser de l' huile d' olive et faire blanchir les échalotes émincées.
- Y ajouter les cubes de citrouille et faire brunir à feu doux pendant dix minutes puis couvrir.
- Assaisonner avec la noix de muscade râpée, le poivre et le sel.
- Mélanger et laisser cuire dix minutes à feu doux.
- Verser 2 louches d' eau chaude dans la poêle et mélanger.
- Puis avec une fourchette en bois, écraser la citrouille.
- Sortir du feu et verser la crème en remuant bien.
- Faire cuire les pâtes « al dente ».
- Puis les mélanger à la sauce à feu moyen.