



Sedanini Palourdes Courgettes

Ingrédients

- 250 g sedanini à la farine de lentilles corail Bio et sans gluten Rustichella d'Abruzzo
- 500 g de palourdes
- 2 courgettes
- 2 gousses d'ail
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Persil haché

Préparation

- Laver les courgettes, les râper dans un saladier.
- Faire revenir une gousse d'ail dans une casserole avec de l'huile d'olive extra vierge.
- Verser les palourdes nettoyées dans la casserole, couvrir et cuire jusqu'à ce qu'elles s'ouvrent.
- Ajouter le vin blanc et le persil et laisser réduire.
- Filtrer le jus de cuisson et réserver.
- Retirer la chair de 2/3 des palourdes.
- Dans la même casserole, faire dorer une gousse d'ail dans l'huile, puis ajouter les courgettes.
- Ajouter les palourdes et le jus de cuisson.
- Cuire les pâtes al dente et les mélanger aux palourdes.
- Dresser, poivrer et décorer de persil haché et de palourdes encore dans leur coquille.