



Pâtes Zucchini & Petits Pois

Recette Visuelle
par DAREBEE

© darebee.fr

2 tasses - 180g de pâtes

1 tasse - 160g de petits pois surgelés

2 zucchinis ou courgettes

AMÉLIORER: Ajouter le persil frais et les
pignons de pin.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Remplissez une grande marmite d'eau et portez à ébullition. Ajoutez les pâtes et baissez le feu à moyen. Assaisonnez selon votre goût et faites bouillir les pâtes pendant le temps de cuisson indiqué dans les instructions de l'emballage. Vous pouvez également les faire bouillir jusqu'à ce qu'elles deviennent molles et ne soient plus croquantes.

2. Décongelez les petits pois et coupez les courgettes. Ajoutez-les aux pâtes bouillantes 3 minutes avant la fin du temps de cuisson.

3. Égouttez les pâtes avec les courgettes et les petits pois et transférez-les dans une assiette.

4. Garnissez de pignons de pin et de persil.

