

Penne alle zucchine

AUX COURGETTES

500 g de penne
eau salée, en ébullition cuire les pâtes *al dente*, égoutter

Sauce aux courgettes

500 g de petites courgettes, fendues
en long, coupées en rondelles
un peu d'eau salée, en ébullition,
avec 1 brin de romarin
et 1 brin d'origan cuire les courgettes en les tenant cro-
quantes. Retirer les herbes, réserver l'eau
de cuisson. Réduire en purée avec un
peu d'eau de cuisson, porter à ébullition

50 g de beurre, froid, en morceaux incorporer petit à petit en remuant
2 c. à soupe de parmesan, râpé ajouter, mélanger
½ c. à café de sel, un peu de poivre assaisonner, allonger le cas échéant
d'un peu de liquide de cuisson, mélanger
aux pâtes chaudes

