



PACCHERI AUX LEGUMES ET FROMAGES

POUR QUATRES PERSONNES

INGRÉDIENTS



PACCHERI AMBRA	250 GRS
COURGETTES	2 UNITES
TOMATES PELEES DENTAMARO	400 GRS
OIGNON	1 GROS
CREME FRAICHE	30 CL
GRUYERE RAPE	100 GRS
PARMESAN RAPE	100 GRS
ORIGAN SECHE	
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE DENTAMARO	

Cuire les pâtes comme indiqué sur le paquet. Rincer à l'eau froide, laisser égoutter.

Dans une sauteuse, faire revenir l'oignon émincé et les courgettes en rondelles assez fines dans un peu d'huile d'olive pendant 10-15 minutes sur feu moyen. Quand les courgettes sont cuites, ajouter les tomates coupées en gros cubes, saler, poivrer et ajouter pas mal d'origan. Bien mélanger et laisser les tomates cuire.

Une fois que les légumes sont cuits, ajouter les pâtes égouttées, ainsi que la crème fraîche, le gruyère râpé et le parmesan. Chauffer doucement en remuant quelques minutes, le temps de réchauffer les pâtes et de fondre les deux fromages

Bon appétit