

Mafalde Corte Napoletane aux légumes et à la Mozzarella



Je commence le week-end (avec de la neige) en Italie ! Allez chercher le problème ! ^^ La dernière fois que je faisais les courses avec ma mère je suis tombé sur ces pâtes à la forme très original, et moi et les pâtes c'est une grande histoire d'amour ^^ donc je les ai prise et la petite recette au dos du paquet me plaisait vraiment beaucoup alors voilà testé et approuvé, c'était vraiment délicieux, on s'est régalé !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

350g de Mafalde Corte Napoletane

150g de carottes

200g de courgettes

100g de Mozzarella

30g de poireau

3c. à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre

Préparation:

Coupez le poireau en rondelles, faites-le revenir dans l'huile d'olive, ajoutez 2c. à soupe d'eau et continuez la cuisson jusqu'à ce que l'eau s'évapore.

Coupez les carottes et les courgettes en julienne, faites-les rissoler avec le poireau, salez et poivrez.

Faites cuire les Mafalde Corte Napoletane al dente dans un grand volume d'eau bouillante salée, égouttez-les mélangez-les avec la sauce de légumes.

Servez sans attendre en ajoutant la mozzarella coupée en dés.