



Pâtes au potiron et aux champignons blonds



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

400 grammes de pâtes
huile d'olive
2 oignons (émincés)
1 poivron jaune (épépiné et coupé en morceaux)
400 grammes de cubes de potiron
250 grammes de champignons blonds (en lamelles)
1 boîte de tomates en cubes
2 cuillerées à thé d'oregano
1 cuillerée à thé de thym
1 pincée noix de muscade
sel et poivre
1 bulbe mozzarella (coupée en morceaux)
50 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C.
- 2.** Cuisez les pâtes selon les indications figurant sur l'emballage. Égouttez.
- 3.** Dans une poêle, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile d'olive. Ajoutez les morceaux de poivron et de potiron. Faites cuire une dizaine de minutes. Ajoutez les champignons et les cubes de tomate. Assaisonnez d'origan, de thym et de noix de muscade. Salez et poivrez. Laissez mijoter encore un peu.
- 4.** Ajoutez les pâtes au mélange de légumes. Mélangez bien et versez dans un plat allant au four. Répartissez la mozzarella par-dessus et saupoudrez de parmesan.
- 5.** Faites cuire 20 minutes au four préchauffé.