



Pâte aux asperges, petits pois et courgettes



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 courgette (en rondelles)
huile d'olive (+ un filet pour l'assaisonnement)
500 grammes d'asperges vertes
1 tasse de petits pois surgelés
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne (ou 1 petit piment espagnol, émincé)
sel et poivre
1 citron (écorce, râpé)
400 grammes de pâtes (aux choix)

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les rondelles de courgette d'huile d'olive et faites-les brièvement revenir dans de l'huile d'olive.
- 2.** Coupez les asperges en tronçons et ajoutez-les aux courgettes. Incorporez les petits pois en fin de cuisson. Assaisonnez de poivre de Cayenne, de sel, de poivre et de zeste de citron.
- 3.** Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage. Égouttez et incorporez-les aux légumes. Ajoutez éventuellement un bon filet d'huile d'olive.