



Spaghettis au butternut poêlé et à la ricotta



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 butternut
150 grammes de beurre
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
sauge
400 grammes de spaghetti
1 petit bocal de ricotta
1 tasse de pignons de pin (grillés)
copeaux de parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Pelez le butternut et enlevez les pépins. Coupez la chair en petits cubes.
- 2.** Faites fondre 50 g de beurre dans une grande poêle et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.
- 3.** Ajoutez les cubes de butternut, salez et poivrez. Faites revenir les cubes de butternut jusqu'à ce qu'ils soient joliment caramélisés.
- 4.** Ajoutez l'ail et quelques feuilles de sauge finement hachées. Poursuivez la cuisson quelques instants, puis ôtez la poêle du feu.
- 5.** Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée et égouttez-les. Mélangez les pâtes et les cubes de butternut.
- 6.** Répartissez dans quatre assiettes.
- 7.** Déposez une cuillère de ricotta sur les spaghettis.



- 8.** Faites dorer le reste du beurre dans un poêlon. Versez-le dans les assiettes.
- 9.** Décorez de pignons de pin, de parmesan et d'un peu de poivre noir.