

Pastatto aux Courgettes ou Fidéo Crémeuses aux Courgettes...



Ingrédients:

- 1 petit oignon rouge (de Toulouges et non Toulouse)
- sel aux Herbes
- un peu d'huile olive
- 320 g de pâtes Fidéo n°4
- 100 ml de vin blanc sec
- 800 ml de bouillon aux légumes reconstitué
- 1 petite courgette (200 g)
- poivre du moulin
- 100 ml de crème liquide entière
- 50 g de Grana Padano râpé
- huile à la truffe (facultative)

Sur le principe d'un risotto...

Hacher l'oignon rouge (quelques secondes au Cook'in), ajouter un filet d'huile d'olive.

Faire revenir **1 min/100°C/vit2**. Ajouter ensuite les pâtes, laisser revenir **1 min/100°C/vit2**.

Ajouter le vin blanc, mélanger **1 min/100°C/vit2** puis ajouter le bouillon de légumes, la courgette coupée en petits cubes, sel et poivre.



Cuire pendant **12 min/100°C/vit2**.

Ajouter la crème et le parmesan. Laisser mijoter encore **5 min/100°C/vit2**.

En fin de cuisson, les pâtes sont entières, pas de hachis et elles ont absorbé le bouillon...

Servir aussitôt et ajouter selon ses goûts un petit filet d'huile parfumée à la truffe.

C'est avec une amie que nous avons goûté, craqué et acheté cette huile à la foire expo de Perpignan, un pur délice!!!