

## Penne aux courgettes grillées, ricotta, ail, menthe et pignons



- **penne** (ou tout autre pâte sèche, courte) : 350 g
- **courgettes** : 2
- **ail** frais : 1 gousse
- **menthe** fraîche : une dizaine de feuilles
- **ricotta** fraîche de brebis ou de bufflonne : 250 g (celle de bufflonne se trouve à Monoprix)
- **pignons de pin** : 20 g
- **parmesan** râpé : 20 g
- **huile d'olive** : 4 cs
- **sel** et **poivre** du moulin

1. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7), position grill. Laver et couper les courgettes en rondelles de 2-3 mm d'épaisseur. Disposer ces rondelles en une seule couche, sur une ou deux plaques à four très légèrement badigeonnées d'huile d'olive. Saler. Enfourner jusqu'à ce que les courgettes soient dorées (surveillez de près !), en les retournant à mi-cuisson. Réserver au chaud.
2. Porter une grande casserole d'eau à ébullition, saler, faire cuire les pâtes al dente selon les instructions du paquet.
3. Pendant ce temps, mixer rapidement la gousse d'ail, la menthe, une dizaine de tranches de courgettes prélevées sur celles que vous aurez préalablement grillées, le parmesan et la ricotta. Saler légèrement (la ricotta et le parmesan le sont déjà) et poivre
4. Égoutter les pâtes, assaisonner avec la sauce à la ricotta, répartir dans des assiettes creuses. Disposer par dessus courgettes et pignons de pin grillés. Ajoutez un filet d'huile et une c. de parmesan supplémentaires pour parfaire la présentation des assiettes.

<http://www.nataliakrskova.com/article-33616188.html>

