

SPAGHETTIS AUX TOMATES CERISES ET AUX COURGETTES

2 courgettes moyennes, coupées en petits dés
3 c. à soupe (45 ml) d'huile d'olive
1 oignon, haché finement
2 gousses d'ail, hachées
4 tasses (560 g) de tomates cerises, coupées en 2
¾ lb (340 g) de spaghettis
1/3 tasse (65 g) d'olives Kalamata dénoyautées et coupées en 2
¼ tasse (10 g) de feuilles de basilic frais, déchirées
1/2 tasse (35 g) de fromage parmesan frais râpé

-Dans une grande poêle antiadhésive à feu élevé, dorer les courgettes dans 1 c. à soupe (15 ml) de l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.

-Dans la même poêle à feu moyen, attendrir l'oignon et l'ail dans le reste de l'huile. Ajouter les tomates. Remuer et porter à ébullition. Laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce commence à épaissir.

-Entre-temps, dans une grande casserole d'eau bouillante salée, cuire les spaghettis al dente. Prélever 1/2 tasse (125 ml) d'eau de cuisson pour la sauce. Égoutter les pâtes.

-Ajouter les courgettes et les olives aux tomates. Poursuivre la cuisson 2 minutes. Saler et poivrer.

-Ajouter les pâtes à la sauce et bien mélanger pour enrober les spaghettis. Détendre la sauce avec de l'eau de cuisson réservée, au besoin. Rectifier l'assaisonnement. Ajouter le basilic et le parmesan.

Publié par **Le coin recettes de Jos**