

Orzo aux courgettes (Le palais gourmand)

375 g d'orzo

1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive

1 c. à table (15 g) de beurre

1 poivron rouge épépiné et finement haché

2 gousses d'ail hachées

4 oignons verts finement hachés

3 courgettes moyennes, grossièrement hachées

Le zeste d'un citron non traité

150 g de fromage frais à l'ail et aux fines herbes (type Boursin)

1/4 tasse (60 ml) de persil italien finement haché

Sel et poivre

Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée et faire cuire les pâtes en suivant les instructions sur l'emballage. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile et le beurre dans une grande poêle. Ajouter le poivron, l'ail, les oignons verts et les courgettes et faire cuire 10 à 15 minutes, à feu moyen en remuant souvent.

Baisser le feu et ajouter le zeste de citron. Faire cuire à feu doux pendant 3 à 4 minutes, ajouter le fromage frais et mélanger. Saler et poivrer. Égoutter les pâtes et ajoutez-les aux courgettes, incorporer le persil, mélanger et servir aussitôt.