

Pâtes ricotta & roquette

Ingrédients pour 4 personnes :

- 500 g de penne
- 300 g de ricotta
- 150 g de roquette grossièrement ciselée
- 120 g de pignons de pin
- 7 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de persil plat ciselé
- 3 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 70 g de parmesan finement râpé

Préparation :

Faites cuire les pâtes dans une eau bouillante salée.

Pendant ce temps, faites dorer les pignons avec l'huile dans une sauteuse à feu doux.

Egouttez les pâtes en réservant 5 cuillères à soupe d'eau de cuisson, puis remettez le tout dans la casserole.

Ajoutez les pignons et leur huile de cuisson, la roquette, les herbes, la ricotta et la moitié du parmesan.

Poivrez généreusement. Mélangez bien.

Servez parsemé du reste de parmesan.

<http://philomavie.blogspot.com>