


Fusillis aux poivrons et au thym

30 min 

1 

2 

25 min 



Ingrédients

160 g de Fusilli Schär, 2 oignons de printemps, 1 poivron rouges de 200 g, 100 g de courgettes, 1/2 bouquet de thym frais, 100 g de ricotta fraîche, 50 ml de lait, huile, sel et poivre selon votre goût.

Préparation

Nettoyer les oignons de printemps en conservant la majeure partie des feuilles vertes puis les émincer finement. Couper les poivrons en petits dés et les courgettes en dés légèrement plus gros. Faire revenir les oignons de printemps dans 2-3 cuillères à soupe d'huile sur feu doux environ 10 minutes. Y ajouter les dés de poivrons et de courgettes, saler et laisser cuire en réduisant le feu encore 10 minutes. Effeuillez le thym et le mélanger avec la ricotta, le lait, le poivre moulu et le sel jusqu'à obtenir une sauce homogène. Ajouter la sauce aux légumes et laisser encore cuire le tout une minute. Cuire les fusillis al dente et les mélanger à la préparation de légumes.

