



Pâtes crémeuses au potiron



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'olive
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
750 grammes de potiron (coupé en dés)
2 décilitres de lait
2 cuillères à soupe de pâte de tomate
1 petit bocal de mascarpone
sel et poivre
50 grammes de penne
1 bouquet de persil plat (ciselé)
75 grammes de parmesan (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Laissez chauffer l'huile d'olive dans une casserole profonde et faites blondir l'oignon. Ajoutez l'ail et poursuivez la cuisson. Retirez du feu.
- 2.** Entre-temps, laissez cuire les dés de potiron dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et versez-les dans un blender avec le lait, l'oignon et l'ail. Versez le tout dans une sauteuse. Ajoutez le concentré de tomates et le mascarpone. Salez et poivrez bien. Laissez réduire quelques instants.
- 3.** Faites cuire les pennes et égouttez-les. Ajoutez-les au potiron. Garnissez de persil plat et de parmesan.