



Linguine au citron noir moelleux, courgettes, ricotta & basilic

Ingrédients pour 2 personnes

- 200 g de linguine, spaghetti ou tagliatelle
- 1 petite courgette
- 1 à 2 c. à café de citron noir moelleux, finement haché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petite gousse d'ail, optionnel
- 2 c. à soupe de ricotta ou straciatella
- Quelques feuilles de basilic ou de menthe
- Zeste d'un citron jaune, optionnel
- Poivre noir
- Fleur de sel
- Un peu d'eau de cuisson des pâtes
- Pistaches concassées ou chapelure grillée, optionnel

Préparation

1. Faire cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau salée.
2. Pendant ce temps, couper la courgette en fines demi-lunes ou en rubans. La faire revenir rapidement dans une poêle avec l'huile d'olive, à feu moyen-vif, pour qu'elle reste un peu ferme.
3. Ajouter l'ail si souhaité, puis le citron noir moelleux finement haché. Mélanger 30 secondes, juste pour parfumer l'huile.
4. Ajouter les pâtes égouttées dans la poêle avec une petite louche d'eau de cuisson. Mélanger vivement pour créer une sauce légère et brillante.
5. Hors du feu, ajouter la ricotta par petites touches, le basilic, du poivre noir et éventuellement un peu de zeste de citron jaune pour la fraîcheur.

Servir avec quelques pistaches concassées ou une chapelure grillée.

Des linguine estivales aux courgettes et citron noir moelleux : une recette fraîche, crémeuse et intensément méditerranéenne, relevée par une note citronnée profonde et umami.

