

CAPPELETTI À POÊLER BASILIC MOZZARELLA *En poêlée* *de courgettes et mozzarella*



Plat

À poêler



Nb. portions

2



Préparation

10 MIN



Cuisson

10 MIN



INGRÉDIENTS

- 1 sachet de **cappelletti à poêler basilic mozzarella Saint Jean**
- 1 courgette (500g environ)
- 2 càs d'huile d'olive
- 125g de mozzarella
- 1 càs de pignons de pin
- Sel

RECETTE

PRÉPARATION

PRÉPARATION DES COURGETTES

- Laver la courgette. La couper en deux et l'épépiner.
- La couper en tronçons de 1cm d'épaisseur.
- Dans une poêle, faire revenir à feu vif avec 1 càs d'huile d'olive. Saler.
- Débarrasser les courgettes.

PRÉPARATION DES CAPPELETTI A POÊLER

- Dans la même poêle, faire dorer les cappelletti à feu vif pendant 3 min avec 1càs d'huile.
- Ajouter les courgettes et poursuivre la cuisson pendant 3 min à couvert à feu moyen
- Pendant ce temps, couper la mozzarella en cubes.
- Hors du feu, ajouter la mozzarella et les pignons de pin aux cappelletti.
- Mélanger rapidement et servir aussitôt !

ASTUCE

Les cappelletti peuvent être cuits à la friteuse à air chaud. Dans ce cas, les cuire 7 min à 200°C au Airfryer puis les ajouter aux courgettes.