

# SPAGHETTI A LA CREME DE POIVRONS ET RICOTTA SALÉE



## INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

- 400g spaghetti
- 250g Crème de Poivrons
- 150g Poivrons en Lanières
- 60g ricotta salée râpée
- q.s. huile d'olive extra vierge
- q.s. sel
- q.s. poivre

## MÉTHODE

- Mettre les pâtes à bouillir dans un grand volume d'eau.
- Dans une poêle, chauffer la crème de poivrons et la julienne de poivrons avec un peu d'eau de cuisson des pâtes.
- Une fois cuites, incorporer les pâtes à la sauce; assaisonner à l'huile d'olive extra vierge et dresser dans une assiette.
- Saupoudrer de ricotta salée rapée et servir.

## PRODUITS DANS CETTE RECETTE



Crème de Poivrons



Poivrons en Lanières