LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Farfalle aux courgettes et parmesan

Pour 2 personnes | **Très facile**

16 min | **1.73€ La portion** (prix indicatif)

Super facile cette recette ! Seulement 3 ingrédients : les pâtes, ici les farfalles en forme de papillon, la courgette et le parmesan.
Vous aurez besoin en assaisonnement d'huile d'olive et le tour est joué.

Les ingrédients

- **250 g** de Pâte Farfalle
- **1 pièce** de Courgette
- **50 g** de Parmesan en copeaux

Les ustensiles

- Mandoline

Étapes de préparation

Préparation : 5 min | **Cuisson :** 11 min | **Attente :** 0 min

1. Rincez et essuyez la courgette.
   Retirez les extrémités et coupez-la en rondelles très fines.
   Si vous avez une mandoline, c'est l'idéal, sinon, appliquez vous à les couper bien finement car ces dernières vont être consommées crues.
2. Faites cuire les farfalles dans de l'eau bouillante salée, selon le temps de cuisson indiqué sur le paquet. Egouttez et mélangez-les avec les rondelles de courgettes et l'huile d'olive. Salez, poivrez et mélangez.

3 Ajoutez les copeaux de parmesan et servez aussitôt.