

Pâtes à la sauce potizola {potiron & gorgonzola}



QUANTITÉ

4 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

30 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est-à-dire autant que nécessaire. Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez les adapter selon vos goûts. Et pour tout vous avouer, je ne pèse jamais, je fais tout au feeling et je goûte pour adapter.

- 300g de pâtes (QB)
- 250g de potiron (QB)
- 100g de gorgonzola (QB)
- 2 cuillères à soupe de crème de soja ou de riz (QB)
- Du sel et du poivre (QB)
- Des graines de courge (QB)

Epluchez et coupez en cubes le potiron.

Faites-le cuire dans une casserole d'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes.

Égouttez le potiron, ajoutez le gorgonzola, la crème, le sel et le poivre et mixez à l'aide d'un mixeur ou d'un blender jusqu'à obtenir une sauce plus ou moins lisse selon vos goûts.

Dans une casserole, mettez les pâtes et une partie de la sauce au potiron (environ la moitié) et ajoutez de l'eau jusqu'à ce qu'elle recouvre tout juste les pâtes.

Laissez cuire à couvert pendant une quinzaine de minutes environ.

Remuez de temps en temps et ajoutez de l'eau si besoin.

Vérifiez que les pâtes soient cuites avant de retirer la casserole du feu.

Hors du feu, ajoutez le reste de la sauce et mélangez.

Disposez dessus des graines de courge et voilà, vous pouvez servir et déguster votre plat.

