

Pâtes au chou romanesco



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 1 chou romanesco
- 250g de pâtes
- 1/2 citron
- 1 petite gousse d'ail
- de l'huile d'olive
- du sel et du poivre
- du parmesan



Faites cuire les pâtes comme indiqué sur l'emballage.

Pendant ce temps, coupez le chou romanesco en morceaux (de la taille de votre choix) et émincez l'ail.

Dans une poêle, faites revenir le chou avec l'ail, le jus du demi citron et l'huile d'olive. Salez et poivrez et ajoutez deux cuillères à soupe d'eau de cuisson des pâtes.

Lorsque les pâtes sont cuites, égouttez-les et ajoutez-les dans la poêle. Faites revenir pendant 2 minutes en mélangeant.

Ajoutez le parmesan au moment de servir.