

Tagliatelles à la saucisse de Morteau et aux légumes d'été



Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 30 min | Temps de cuisson : 15 min

INGRÉDIENTS ✂ 2 PERSONNES

- 250 g tagliatelles fraîches
- 2 petites courgettes
- 10 tomates cerises
- 1 poivron vert
- 50 g de parmesan râpé
- 1 saucisse de Morteau cuite
- 1 c. soupe d'huile d'olive



PRÉPARATION

- 1 Faites chauffer un peu d'huile dans une poêle et faites revenir les courgettes et le poivron, que vous aurez préalablement émincés, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, mais encore al dente.
- 2 Ajoutez ensuite les rondelles de saucisse de Morteau, que vous aurez coupées en fines tranches, et laissez cuire quelques minutes pour qu'elles se réchauffent et s'imprègnent des saveurs des légumes.
- 3 Pendant ce temps, faites cuire les tagliatelles fraîches dans une grande casserole d'eau frémissante, selon les instructions du paquet. Une fois cuites, égouttez-les et ajoutez-les directement dans la poêle avec les légumes et la Morteau. Mélangez bien pour que les pâtes s'imprègnent des saveurs et des jus de cuisson.
- 4 Pour servir, disposez les tagliatelles dans les assiettes, puis ajoutez les tomates cerises coupées en deux. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez d'une pincée de parmesan fraîchement râpé, et servez immédiatement.

