



Fiocchi Speck et Fontina DOP courgette et pistaches fraîches

200 gr de Fiocchi par personne pour un plat

1 courgette

1 échalote

1 poignée de pistaches fraîches

Huile d'olive

Parmesan râpé

Sel et poivre

Préparation

- Dans un caquelon, un peu d'huile d'olive, laisser tomber l'échalote, ajouter la courgette coupées en gros morceaux et laisser cuire afin que les courgettes soient encore croquantes, ajouter vers la fin les pistaches grossièrement pilées, saler et poivrer.

- Cuire les pâtes congelées dans l'eau bouillante salée environ 2 minutes, les égoutter et les mélanger sur le feu avec la préparation de courgettes, poivrer à la fin.

- Servir et parsemer de fromage râpé.

Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four

