



## Tortelli aux crustacés

60 gr tortelli aux crustacés par personne pour une entrée et 150 gr pour un plat  
1 poivron jaune + 1 poivron orange + 1 poivron rouge  
1 courgette  
Huile d'olive  
Sel et poivre

### Préparation

#### - Sauce :

- Laver les légumes et les couper en cubes de 7x7 mm  
Poêler d'abord les poivrons dans un peu d'huile d'olive et ajouter à mi-cuisson les courgettes, saler et poivrer. Les légumes doivent être un peu croquants

- Cuire les pâtes congelées dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface et les mélanger dans la sauce. Ajouter éventuellement une pince de homard ou quelques scampi sur les pâtes. Vous pouvez rajouter de la roquette au dernier moment.

Servir dans une assiette profonde avec un tour de moulin à poivre

**Bon appétit !**

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

