



## Spaghetti à la sauce tomate, ricotta et courgettes

Temps de préparation : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 1 paquet de spaghetti Liv
- 150 g de pulpe de tomate
- 80 g de ricotta
- 1 courgette
- 2 oignons nouveaux
- 1 gousse d'ail
- 10 tomates cerises
- Sel, poivre
- Basilic

1. Couper les courgettes en dés et les faire revenir avec les spaghettis Liv, les oignons émincés et l'ail dans un peu d'huile d'olive.
2. Ajouter la pulpe de tomate, saler, poivrer et laisser mijoter 10 minutes.
3. Incorporer la ricotta et laisser cuire pendant 15 minutes.
4. Poêler les tomates cerises à feu vif et les ajouter au moment de servir avec du basilic frais et le reste de ricotta émietté.