



Pâtes au potimarron et AOP Ossau-Iraty

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Niveau de difficulté : facile

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 400 g de pâtes types rigatoni ou penne
- 50 g d'AOP Ossau-Iraty râpé
- 600 g de potimarron
- 5 cl de crème liquide
- 4 branches de persil plat
- Sel, poivre du moulin
- Huile d'olive

1. Détailler le potimarron en petits cubes et les placer sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson.
2. Saler, poivrer et verser un généreux filet d'huile d'olive sur les cubes de potimarron. Bien mélanger. Glisser la plaque dans un four préchauffé à 200° C pendant 30 minutes environ.

3. Garder au chaud.
4. Faire cuire les pâtes selon les instructions indiquées sur le paquet dans un grand volume d'eau salée. Egoutter.
5. Dans une grande sauteuse, faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive, y ajouter les pâtes avec les dés de potimarron.
6. Verser la crème liquide et mélanger. Ciseler le persil et le parsemer sur les pâtes. Saler et poivrer.
7. Verser les pâtes dans un grand plat et répartir l'AOP Ossau-Iraty râpé. Servir sans attendre.

Astuce

Pour réaliser cette recette toute l'année ou pour aller plus vite, vous pouvez utiliser du potimarron surgelé déjà en cubes.

© [AOP Ossau-Iraty](#)