



## Pasta alla primavera

Recette pour 2 personnes

### Ingrédients

- 250 g de spaghetti
- 40 g de Parmigiano Reggiano 12 mois râpé
- 100 g de pointes d'asperges, coupées en morceaux de 2 cm d'épaisseur
- 100 g de petits pois frais
- 100 g de haricots verts, épluchés et coupés en morceaux 2 cm de longueur
- 20 g de beurre
- 150 ml de crème fraîche
- 1 grande poignée de feuilles de basilic plus quelques-unes pour servir
- Le jus d'un demi-citron
- Le zeste d'un citron
- Sel, poivre
- Huile d'olive extra vierge pour servir

1. Cuire les spaghettis dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'ils soient al dente (voir emballage).
2. Égoutter et bien mélanger au le Parmigiano Reggiano râpé. Garder au chaud.
3. Entre-temps, faire cuire les légumes séparément dans de l'eau bouillante salée (asperges : 3-4 minutes, pois : 2-3 minutes, haricots verts : 2-3 minutes), puis égoutter et plonger rapidement dans l'eau froide. Égoutter à nouveau.
4. Faire fondre le beurre dans une casserole et bien mélanger les légumes. Cuire à feu doux pour réchauffer les légumes pendant 2 minutes.

5. Incorporer la crème, le basilic, le jus de citron, le zeste d'un demi-citron et une bonne pincée de poivre noir.
6. Ajouter les spaghettis et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient bien enrobés de sauce.
7. Servir garni de Parmigiano Reggiano râpé et d'un peu de basilic, de zeste de citron, de poivre et d'un filet d'huile d'olive extra vierge.