



1. Lavez les courgettes, ôtez les extrémités, et coupez-les en fins quartiers si elles sont rondes, ou en deux dans la longueur puis en biseaux de +/- 1 cm d'épaisseur.
2. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile d'olive dans une poêle. Mettez les courgettes, salez et faites-les revenir à feu moyen-vif pendant environ 10 mn jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.
3. Pendant ce temps, faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée selon les indications figurant sur le paquet.
4. Coupez le gorgonzola en petits morceaux.
5. Une fois les pâtes cuites, égouttez-les en réservant un peu d'eau de cuisson (l'équivalent de 2 à 3 c. à soupe). Remettez-les dans la casserole, ajoutez 3 c. à soupe d'huile et le gorgonzola et mélangez bien. Puis ajoutez les courgettes et remuez à nouveau délicatement. Donnez quelques tours de moulin à poivre et servez aussitôt avec du parmesan en accompagnement.



La cuisson des pâtes nécessite beaucoup d'eau. Investissez dans une grande casserole afin de respecter la règle suivante :

**1 litre d'eau pour 100 g de pâtes.**

La règle complète est : 0/1/10/100

qui correspond à 0 g d'huile, 1 litre d'eau, 10 g de sel et 100 g de pâtes. Ne mettez donc pas d'huile d'olive dans votre eau de cuisson !

En revanche, et c'est le secret des bonnes pâtes, utilisez un peu d'eau de cuisson pour lier les pâtes à la sauce.

Super facile  
15 mn de préparation  
15 mn de cuisson  
Bon marché  
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

- 500 g de pâtes (pâtes multicolores, paccheri ou autres)
- 200 g de gorgonzola
- 3 courgettes rondes (ou 2 moyennes longues)
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

Parmesan en accompagnement

*Variantes :*

Pour d'autres recettes de pâtes, regardez en bas de page sur le blog.

