**Penne à la MOZZARELLA au citron et au basilic**

|  |
| --- |
|  500 g de penne  250 g de mozzarella de bufflonne1 citron 1 bouquet de basilic frais6 cuillères à soupe d’huile d’olive ½ cuillère à café de poivre noir moulu selRetirer le zeste du citron lavé, détaillez en petits bouts. Nettoyer puis ciseler le bouquet de **basilic**. Réserver.Mélanger dans un saladier le zeste avec le basilic.Poivrer et saler, et bien mélanger à nouveau.Découper la **mozzarella** en tranches d’1 cm d’épaisseur. Rouler les tranches dans le mélange du petit saladier. Réserver.Faire cuire les **pâtes** « al dente » dans l’eau salée.Pendant la cuisson des pâtes, faire chauffer 4 cuill à soupe d’huile d’olive dans une poêle.Y faire revenir 1 mn chq côté les tranches de mozza.En fin de cuisson, égoutter les pâtes et les disposer dans un plat de service préchauffé. Ajouter 2 cuill d’huile d’olive aux pâtes, et bien mélanger.Servir : une portion de pâtes, garnie de mozzarella chaude saupoudrée de pincées de basilic et de zestes de citron. |

 **Penne à la Parmigiani**

 250 g de Ricotta

 30 g de Parmesan râpé

 100 g de Gorgonzola

 300 g de penne

 200 g de tomates

 100 g de courgettes

 1 gousse d'ail 1 oignon haché

 6 feuilles de basilic

 5 cl d'huile d'olive Sel, poivre

1 - Faites cuire les pâtes.

2 - Faites Chauffer dans une poêle de l'huile d'olive, et faites cuire l'oignon et l'ail haché 2 mn.

3 - Coupez les courgettes en petits cubes et ajoutez-les dans la poêle, faites cuire 5 mn.

4 – Découpez finement le basilic et ajoutez-le. Ajoutez la Ricotta et faites cuire encore 5 mn.

5 - Coupez les tomates en petits cubes.

6 - Chauffer les pâtes dans la sauce avec courgettes, basilic et ricotta et une fois chaudes, mettez les tomates dedans.

7 - Servir avec du parmesan râpé et des cubes de gorgonzola

8 - Décorez avec des feuilles de basilic.

Farfalles tièdes à la méditerranéenne

**-**500 g de pâtes "farfalles" (en forme de papillon)
- 100 g de [tomates séchées](http://www.marmiton.org/magazine/tendances-gourmandes_tomates-sechees_1.aspx)
- 2 [champignons de Paris](http://www.marmiton.org/pratique/techniques-culinaires-video-cuisine_les-champignons-de-paris.aspx) de taille moyenne
- 4 coeurs d'artichaut à l'huile d'olive
- 12 olives noires
- 1 gousse d'[ail](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_l-ail-une-decision-de-couple_1.aspx)
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- parmesan râpé
- quelques feuilles de [basilic](http://www.marmiton.org/magazine/herbes-folles_zoom-sur-le-basilic_1.aspx)
- [sel](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_sel_1.aspx) et [poivre](http://www.marmiton.org/magazine/plein-d-epices_poivres_1.aspx)

Durant la cuisson des pâtes, coupez en tranches fines [tomates](http://www.marmiton.org/magazine/diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)séchées, champignons, artichaut et olives.
Pour la [vinaigrette](http://www.marmiton.org/recettes/recettes-incontournables-detail_vinaigrette_r_37.aspx):
Mélangez le vinaigre balsamique avec l'huile d'olive, ajoutez l'ail préalablement coupé en petits morceaux, salez et poivrez.
Dès que les pâtes sont cuites, ajoutez légumes et vinaigrette.
Servez tiède avec des feuilles de basilic fraîchement ciselées et du parmesan râpé.

**Pain à la mozzarella** : (4 personnes)

250g de [farine](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/289/farine.shtml) 250g de [mozzarella](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/237/mozzarella.shtml)

 10g de levure

 2 cuillères d'huile 12,5g de [lait entier](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/277/lait-entier.shtml)

4 g de [sel](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/284/sel.shtml) 1 [oeuf](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/226/oeuf.shtml) battu

graines de pavot, de sésame, de [fenouil](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/45/fenouil.shtml), d'[origan](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/172/origan.shtml)

[Délayer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/36/delayer.shtml) la levure dans le lait tiède. [Passer](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300074/passer.shtml) au mixeur la mozzarella et la mélanger à la farine, ajouter l'huile, la levure délayée, et pétrir. Ajouter le sel. Faire reposer au chaud 1h30 .

 Pour farcir, choisir entre : [olives](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml) vertes farcies … tranches de [tomates](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/44/tomate.shtml) séchées … [olives](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/234/olive.shtml) vertes (marinées avec [origan](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/172/origan.shtml), [thym](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/174/thym.shtml), marjolaine)