# PRZ ITA SPAGHETTI SAUCE RICOTTA ET ARTICHAUTS

#  (4 personnes)

* 500g de spaghetti (ou penne, fusilli…)
* sel, poivre
* huile d'olive
* 8 ou 10 fonds d'artichauts cuits
* 200g de ricotta
* le jus d'1/2 citron
* 50g de parmesan
* 1 grosse poignée de pignons de pin
* persil pour le service

PUBLI[Lire la recette](http://www.750g.com/spaghetti-sauce-cremeuse-ricotta-et-artichauts-r84422.htm#pap)

ÉTAPE 1 :

Faire bouillir une grande quantité d'eau salée pour les pâtes.

ÉTAPE 2 :

Couper les fonds d'artichauts en morceaux.

Les mixer avec 1 cuillère à soupe d'huile d'olives, la ricotta, le jus de citron.

ÉTAPE 3 :

Verser la purée d'artichauts dans une casserole et faire chauffer à feu doux. Ajouter une ou deux cuillères à soupe d'eau.

ÉTAPE 4 :

Faire cuire les pâtes selon le temps de cuisson indiqué, les égoutter.

ÉTAPE 5 :

Ajouter le parmesan dans la sauce aux artichauts, mélanger.

ÉTAPE 6 :

Dresser les spaghetti dans les assiettes en laissant un trou au milieu.

 Verser la sauce bien chaude, des pignons de pin et parsemer de persil frais. Déguster immédiatement…

Salade avocat/tomates/mozza

1 avocat

10 tomates piccadilly

12 « noix » de mozzarella

huile d'olive vinaigre balsamique

sel poivre

basilic frais

Nettoyer l'avocat. Coupez-le en morceaux.

Laver les tomates et couper en morceaux.

Mettez-les dans un bol.

Assaisonner :

sel, poivre, huile d'olive, vinaigre balsamique et feuilles de basilic.

Compléter avec des cerises de mozzarella.