

PASTAGENUSS

Spaghetti et Potiron rôti



INGRÉDIENTS (2 Personnes)

- 400 g Potiron
- 2-3 c.a.s Huile d'olive
- Sel de mer, Poivre
- Herbes de Provence
- 150 g Lardons
- 2 **KOMEKO Spaghetti au riz complet**
- Persil, frais
- Parmesan, râpé



PRÉPARATION

1. Préchauffez le four à 180°C, chaleur haut/bas.
2. Lavez bien le potiron Hokkaido, enlevez les graines, coupez-le en petits cubes et mélangez-le dans un bol avec 2 à 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, les herbes de Provence, du sel et du poivre. Placez les cubes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez 15-20 minutes (grille du milieu). Le temps de cuisson dépend de la taille des cubes.
3. Dans une grande poêle, faites revenir les lardons pendant environ 3-4 minutes.
4. Pendant ce temps, faites cuire les spaghettis de riz complet KOMEKO pendant 1 minute dans 1 à 1,5 litre d'eau salée.
5. Égouttez les spaghettis et les ajouter immédiatement à la poêle avec les lardons. Ajoutez les cubes de potiron rôti et le persil haché à la poêlée, retirez du feu et mélangez très légèrement.
6. Assaisonnez à votre goût avec du sel et du poivre et servez ensuite les pâtes saupoudrées d'un peu de parmesan ! Bon appétit !

