

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Tagliatelles de courgettes all'arrabbiata



Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 1 kg de courgettes vertes
- 300 g de tomates
- ½ oignon
- ½ botte de basilic
- Piment d'Espelette
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre du moulin

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Dans la soupière en céramique du Vitaliseur déposez les tomates coupées en morceaux, l'oignon ciselé, l'ail haché, le piment et le basilic. Salez et faites cuire 45 minutes.
3. Réalisez de fines lamelles de courgettes avec un économiseur. Faites rouler les tagliatelles dans la sauce et servez bien chaud.
4. Ajoutez un trait d'huile d'olive et de moulin à poivre avant de déguster.

Recette d'Arnaud Tabarec à garder au chaud pour l'été !

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)