Elvea, L'Italie chez vous

# Spaghettis de courgettes et halloumi

## Ingrédients pour  Personnes

| | |
|---|---|
| 4 | courgette |
| 4 | gousse d'ail |
| 1 bocal | ELVEA sauce pour pâtes Arrabbiata |
| 60 g de | cappellini |
| 1 bloc | halloumi |
| 4 grappes | tomates cerises |
| 4 cuillères à soupe de | huile d'olive |
| | origan |
| | poivre |
| | sel |

---

## Préparation

1. Dans un premier temps, rincer les grappes de tomates cerises, les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé/plaque lèchefrite, arroser d'un petit filet d'huile d'olive et ajouter une gousse d'ail pressée ou 2. Enfourner pour 30 minutes dans un four à 180°
2. Pendant ce temps rincer les courgettes, couper les bords et réaliser les spaghettis de courgettes avec le spiralizer.
3. Faire revenir 2 gousses d'ail ciselées dans une grande poêle avec 1 ou 2 càs d'huile d'olive. Ajouter les spaghettis de courgettes.
4. Pendant ce temps cuire les cappellini (cuire une minute de moins que le temps prévu)
5. Ajouter dans la poêle la sauce pour pâtes Elvea et cuire à feu doux
6. Ajouter ensuite les pâtes cuites et bien mélanger, assaisonner d'origan de sel et de poivre si besoin.
7. Faire griller des tranches d'halloumi dans une poêle à coté
8. Servir les pâtes dans les assiettes, ajouter par dessus quelques morceaux d'halloumi et les tomates cerises.

Bon appétit !

Info recette: Simply Morane