

Rigatoni brocoli, noisettes et ricotta

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION 10 MINUTES

CUISSON 15 MINUTES

330 g de rigatoni
1 brocoli
4 anchois au sel
1 petite gousse d'ail
50 g de noisettes
250 g de ricotta
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
30 g de parmesan râpé
4 brins de basilic
Sel, poivre

1. Portez à ébullition une grande quantité d'eau. Lavez le brocoli et taillez-le en petits bouquets, puis recoupez-les en 2. Faites dorer les noisettes à la poêle en les remuant souvent.

2. Salez l'eau bouillante et jetez-y les pâtes et le brocoli. Laissez cuire jusqu'à ce que les pâtes soient presque cuites (*al dente* bien sûr).

3. Pendant ce temps, rincez les anchois et levez les filets. Hachez-les ainsi que l'ail et mettez le tout à fondre doucement avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle.

4. Prélevez un bol d'eau de cuisson avant d'égoutter les pâtes et le brocoli. Reversez-les dans la poêle de l'ail, laissez mijoter 2 minutes à feu vif en ajoutant un peu d'eau de cuisson pour rallonger la sauce. Hors du feu, versez 1 bonne cuillère à soupe d'huile d'olive, le parmesan, le basilic ciselé, poivrez et remuez.

5. Servez dans des assiettes, répartissez la ricotta en petits nuages et saupoudrez de noisettes grossièrement concassées.

VARIANTE

Ajoutez quelques lanières de jambon blanc pour un plat complet.