

PATES AUX PETITS POIS ET A LA RICOTTA FOUETTEE

- 200g de pâtes
- 400g de petits pois écossés
- 250g de ricotta
- 1 oignon nouveau
- 2cs d'huile d'olive
- Quelques feuilles de menthe
- 2 poignées de pignons de pin
- 1 citron
- Sel et poivre
- 100g de yaourt à la grecque

Faire cuire les pâtes

Les égoutter et mélanger avec un filet d'huile d'olive.

Faire cuire les petits pois dans une eau frémissante pendant quelques minutes.

Dans un saladier fouetter la ricotta avec le yaourt à l'aide d'un batteur électrique.

Ajouter les pâtes et les petits pois.

Parsemer de zestes de citron, des pignons, des feuilles de menthe et de l'oignon finement ciselé.