



Rigatoni citron, chèvre & basilic

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 250 g de rigatoni
- 150 g de fromage de chèvre frais
- 1 gousse d'ail
- 0.5 oignon
- 1 citron
- Basilic ciselé
- Sel, poivre

Faire cuire vos pâtes comme indiqué sur le paquet.

Faire revenir votre oignon et ail émincé dans un filet d'huile d'olive.

Ajoutez le chèvre, le basilic, les zestes et jus d'1/2 citron.

Salez, poivrez.

Nappez vos pâtes de sauce au chèvre, servez avec un peu de basilic frais et des zestes de citron.