

# les recettes d'Alice

## Pâtes à la mozzarella et au zeste de citron



Italienne



Plat annuel



Economique



15 minutes



10 minutes



facile

### Ingrédients

500 gr de pâtes fraîches  
1 petit piment  
2 boules de mozzarella  
10 cl d'huile d'olive  
1 bulbe de fenouil  
1 citron

### Matériel nécessaire

1 passoire    1 casserole    1 faitout    1 râpe

### Préparation et réalisation

- 1- Réserver le vert du fenouil et émincer le reste du bulbe.
- 2- Dans une poêle chauffer 2 c à s d'huile et faire revenir le fenouil, assaisonner et cuire 7 min.
- 3- Brosser le citron puis râper l'équivalent d'une c à s de zeste. Couper la mozzarella en tranches.
- 4- Dans une casserole faire chauffer le reste de l'huile et ajouter les zestes, le vert du fenouil ciselé et le piment haché.
- 5- Cuire les pâtes dans un grand volume d'eau salée puis les égoutter et les arroser de l'huile parfumée. Ajouter la mozza et le fenouil, mélanger et servir.

### Conseils et astuces

Des petits dés de saumon peuvent être les bienvenues.

Alice Délice

