



Gratin de Penne au butternut, mascarpone et parmesan

PAR LA POPOTTE SANS CHICHIS



Ingédients

200 g de penne
500 g de courge butternut
1 oignon
1 boîte de tomates concassées
80 g de mascarpone
Parmesan râpé
Huile d'olive au basilic
Sel, poivre

Dans une casserole, faire cuire la courge en petits morceaux.

Puis faire cuire vos pâtes le temps indiqué sur le paquet.

Dans une poêle faire revenir l'oignon, la courge et les tomates concassées.

Une fois cuit, ajoutez les pâtes, le mascarpone, bien mélangez.

Assaisonnez.

Versez cette préparation dans un plat à gratin, parsemez du parmesan.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive parfumée au basilic.

Enfournez pour 15 min de cuisson dans un four préchauffez pour faire gratiner.