Tagliatelles au citron, mozzarella et basilic

16/01/2019 à 13h31

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 12 min

Temps de cuisson : 12 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 1 citron
- 400g de tagliatelles
- 1 boule de mozzarella
- 1 peu de basilic
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée d'olives noires
- 1 pincée de gros sel
- 1 pincée de poivre

Préparation :

- Portez à ébullition de l'eau dans une grande casserole ;
- Prélevez le zeste du citron et ciselez le basilic ;
- Salez l'eau au gros sel, plongez-y les pâtes quand l'eau devient bouillante et faites-les cuire le temps indiqué par le fabricant ;
- Pendant ce temps, faites fondre à la poêle dans de l'huile d'olive la boule de mozzarella coupée en petit morceaux avec le zeste de citron et le basilic, poivrez ;
- Egouttez les pâtes et versez-les dans un saladier avec le contenu de la poêle et des olives noires. Mélangez.