Spaghettis au butternut poêlé et à la ricotta

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 butternut
150 grammes de beurre
1 oignon (émincé)
2 gousses d'ail (émincées)
sauge
400 grammes de spaghetti
1 petit bocal de ricotta
1 tasse de pignons de pin (grillés)
copeaux de parmesan
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Pelez le butternut et enlevez les pépins. Coupez la chair en petits cubes.**
2. **Faites fondre 50 g de beurre dans une grande poêle et faites revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide.**
3. **Ajoutez les cubes de butternut, salez et poivrez. Faites revenir les cubes de butternut jusqu'à ce qu'ils soient joliment caramélisés.**
4. **Ajoutez l'ail et quelques feuilles de sauge finement hachées. Poursuivez la cuisson quelques instants, puis ôtez la poêle du feu.**
5. **Entre-temps, faites cuire les spaghettis dans de l'eau salée et égouttez-les. Mélangez les pâtes et les cubes de butternut.**
6. **Répartissez dans quatre assiettes.**
7. **Déposez une cuillère de ricotta sur les spaghettis.**

8. **Faites dorer le reste du beurre dans un poêlon. Versez-le dans les assiettes.**

9. **Décorez de pignons de pin, de parmesan et d'un peu de poivre noir.**