



# PÂTES ORZO AU CITRON VERT

## Ingrédients

Pour 3 personnes

2 càs d'huile d'olive  
2 gousses d'ail  
370g de pâtes orzo  
1 courgette  
1 carotte  
1 boîte de tomates étuvées  
1 boîte de bouillon de légumes  
1 càc d'assaisonnement italien  
1 càc de feuilles de basilic séchées  
1 oignons verts  
20g de persil frais  
2 càc de zeste de citron vert  
2 càs de jus de citron vert  
100g de parmesan râpé

## Étapes

- 1.** Chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen-élevé. Incorporer les pâtes à l'ail et à l'orzo; cuire et remuer jusqu'à ce que les pâtes prennent une couleur dorée claire, environ 5 minutes.
- 2.** Incorporer les courgettes et les carottes; cuire jusqu'à ce que les légumes ramollissent, environ 2 minutes.
- 3.** Incorporer les tomates, le bouillon de légumes, l'assaisonnement italien et le basilic. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût. Réduire le feu à moyen.
- 4.** Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que presque tout le liquide soit absorbé, environ 10 minutes.
- 5.** Incorporer les oignons verts, le persil, le zeste de lime et le jus de lime. Retirer du feu, laisser refroidir légèrement et servir saupoudré de parmesan.