 **Penne rigate au mascarpone et aux petits pois**


  **Pour 6 Croquants-Gourmands :**Préparation : 20 mn  -  Cuisson : 15 mn
**- 500 g de penne rigate**
**- 330 g de mascarpone
- 400 g de petits pois surgelés
- 1 oignon
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 40 g de parmesan râpé
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**

* Éplucher et émincer finement l'oignon, l'échalote et l'ail.
* Faire bouillir de l'eau salée dans un fait-tout.
* Plonger les petits pois dans l'eau bouillante et laisser cuire 5 minutes à partir de l'ébullition.
* Ajouter les pâtes et laisser le temps indiqué sur la boîte.
* Pendant la cuisson des pâtes, faire suer oignon, échalote et ail dans un filet d'huile d'olive, sans laisser prendre couleur.
* lorsque l'oignon est tendre ajouter le mascarpone et laisser fondre sur feu doux.
* Égoutter  les pâtes en les gardant un tout petit peu "humides".
* Reverser dans le fait-tout.
* Ajouter la sauce. Bien mélanger.
* Servir dans des assiettes chaudes et saupoudrer de parmesan.
* Présenter avec une coupelle de parmesan et un moulin à poivre.