



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Gratin de pâtes aux épinards et ricotta



### Ingrédients pour 2 Personnes

2 gousses d'	ail
0,50	oignons
600 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
180 g de	pâtes mafaldine
300 g de	épinards
150 g de	ricotta
5 cuillères à café de	pesto
	huile d'olive
	basilic finement haché
	cumin
	origan
	thym
	poivre
	sel

### Préparation

Pour réaliser cette recette il vous faut une poêle qui peut aller au four par la suite (par exemple une poêle le creuset en fonte)

ou alors vous pouvez préparer la première partie dans une simple poêle ou casserole et ensuite transvaser la préparation dans un plat allant au four.

- Préchauffer votre four à 180°
- Faire revenir l'ail et 1/2 oignons dans de l'huile d'olive
- Ajouter les épinards concassés et lavés
- Cuire les épinards dans la poêle
- Ajouter les tomates en cubes
- Ajouter les épices (1/2 cuillère à café de cumin, 1/2 càc de thym, origan, sel et poivre)
- Laisser mijoter 5 minutes
- Pendant ce temps précuire les pâtes 5 minutes dans de l'eau bouillante salée
- Égoutter les pâtes, et les ajouter dans la poêle





*Elvea, L'Italie chez vous*

- Bien mélanger, disposer par dessus de la ricotta, du pesto et enfourner
- Cuire pendant 15-20 minutes

Dégustez sans tarder !

