



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes au poulet épicé et mozzarella



### Ingrédients pour Personnes

|                       |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|
| 500 g de              | filets de poulet                    |
| 500 g de              | Rigatoni                            |
| 150 g de              | fromage mozzarella râpé             |
| 100 g de              | épinards                            |
| 1 bocal de            | sauce Tradizionale pour pâtes Elvea |
| 2 dl de               | crème                               |
| 200 g de              | tomates cerises                     |
| 1                     | oignon                              |
| 2 gousses d'          | ail                                 |
| 1                     | piment chili                        |
| 1 pincée de           | origan séché                        |
| 1 pincée de           | basilic séché                       |
| 1 pincée de           | flocons de chili                    |
| 1 cuillère à soupe de | miel                                |
| 1 pincée de           | poudre de poivre                    |

### Préparation

Découpez le filet de poulet en dés. Hachez finement l'oignon, l'ail et le piment. Faites sauter le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Remuez bien le tout.

Assaisonnez avec l'origan séché, le basilic, le paprika, ajoutez du poivre et du sel.

Coupez les tomates cerises en deux et faites-les revenir dans la poêle. Ajoutez 1 cuillère à soupe de miel et remuez bien. Déglacer avec la sauce pour pâtes et la crème. Laissez le tout mijoter à feu doux.

Entre-temps, faites cuire les pâtes al dente. Conservez un peu d'eau des pâtes pour plus tard.

Remuez à présent la mozzarella dans la sauce jusqu'à obtenir une sauce très crémeuse. Hachez finement les épinards et ajoutez-les à la sauce petit à petit. Remuez les pâtes sous la sauce et ajoutez un peu d'eau pour les pâtes.

Servez les pâtes dans les assiettes et finissez avec quelques flocons de piment.

Bon appétit !





*Elvea, L'Italie chez vous*

Info recette: Chloé kookt

