



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Pâtes en une seule fois aux épinards et au basilic



### Ingrédients pour 2 Personnes

|                          |                        |
|--------------------------|------------------------|
| 400 g de                 | pâtes                  |
| 400 g de                 | épinards               |
| 1 bocal de               | ELVEA Pomo e Legumi    |
| 0,50 cuillères à café de | piments chili          |
| 3 gousses d'             | ail                    |
| 1                        | citron                 |
| 3 cuillères à soupe de   | pignons de pin grillés |
| 1                        | cube bouillon          |
| 1 bouquet                | feuilles de basilic    |
| 8 cuillères à soupe de   | huile d'olive          |
|                          | tomates cerises        |
|                          | poivre noir            |
|                          | sel                    |

### Préparation

1. Dans un robot culinaire, mélangez les épinards avec le basilic, le jus de citron, les pignons et 4 cuillères à soupe d'huile. Mettre de côté jusqu'à l'utilisation.
2. Faites chauffer le reste de l'huile avec l'ail et le piment dans une grande poêle et faites frire pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que l'ail devienne doré.
3. Ajoutez les pâtes et déglacez avec 1 litre d'eau.
4. Ajoutez le Pomo E Legumi et le bouillon en poudre.
5. Remuez bien et faites cuire les pâtes. Remuez les pâtes de temps en temps et ajoutez un peu d'eau si nécessaire. J'ai utilisé des pâtes sans gluten, pour lesquelles il faut un peu plus d'eau. Les pâtes doivent être al dente et encore belles et crémeuses.
6. Retirez ensuite la casserole du feu, incorporez le pesto d'épinards et mélangez bien.
7. Servez avec quelques tomates cerises et appréciez !

Bon appétit !





*Elvea, L'Italie chez vous*

Info recette: Must Be Yummie

