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