Elvea, L'Italie chez vous

Pot-au-feu printanier aux pomodorini d'Elvea

Ingrédients pour Personnes

10 pièces de	asperges vertes
1	poireau
2	carottes
4	oignons de printemps
1	oignon haché
100 g de	pois
50 g de	de jeunes épinards
1 boîte de	ELVEA pomodorini tomates cerises
	pâtes
	poivre
	sel
	basilic frais

Préparation

1. Lavez et coupez les légumes en morceaux. Faites entre-temps cuire les pâtes al dente.
2. Étuvez brièvement le poireau et les asperges (3 minutes environ) et faire cuire les carottes dans un petit peu de matière grasse.
3. Ajoutez les épinards et les petits pois en dernier lieu.
4. Égouttez les pâtes et reversez-les dans votre grande casserole, incorporez-y les Pomodorini et mélangez soigneusement.
5. Ajoutez ensuite les légumes les uns après les autres. Rectifiez le goût en ajoutant du sel et du poivre et finalisez avec le basilic.
6. Vous pouvez servir ce plat tel quel ou si vous souhaitez un petit plus, le parsemer de fromage vieux râpé et le passer quelques instants sous le gril.

Info recette: Mama's gezonde tips