



Elvea, festa all'italiana

Pasta con spinaci e basilico



ingredienten voor 2 Persone

400 g di	pasta
400 g di	spinaci
1 pentolino	ELVEA Pomo e Legumi
0,50 cucchiaino da tè di	peperoncini
3 spicchi di	aglio
1	limone
3 cucchiari da tavola di	pinoli arrostiti
1	bouillonblokjes
1 mazzetto di	basilicumblaadjes
8 cucchiari da tavola di	olio d'oliva
	kerstomaten
	pepe nero
	sale

Preparazione

In un robot da cucina, mescolare gli spinaci con il basilico, il succo di limone, i pinoli e 4 cucchiari di olio. Mettere da parte fino all'uso.

Scaldare il resto dell'olio con l'aglio e il peperoncino in una padella grande e soffriggere per 2 o 3 minuti fino a quando l'aglio diventa dorato.

Aggiungere la pasta e deglassare con 1 litro d'acqua.

Aggiungere il Pomo E Legumi e il brodo in polvere. Mescolare bene e cuocere la pasta. Mescolare la pasta di tanto in tanto e aggiungere un po' d'acqua se necessario. Ho usato la pasta senza glutine, per la quale è necessaria un po' più di acqua. La pasta deve essere al dente e ancora bella cremosa. Poi togliete la padella dal fuoco e aggiungete il pesto di spinaci e mescolate bene. Servire con alcuni pomodori ciliegia e godere!

Buon appetito!

Recept info: Must Be Yummie

