



Elvea, L'Italie chez vous

Pappardelle à l'épinard et aux datterini



Ingrédients pour 4 Personnes

1 petit bocal de	ELVEA Tomates Datterini rouges pelées
150 g de	épinards en feuilles
2 gousses d'	ail
cuillères à soupe de	huile d'olive
feuilles de	sauge
75 g de	pignons de pin grillés
100 g de	olives taggiasca
600 g de	pappardelle
	poivre
	sel
120 g de	pecorino

Préparation

Lavez les épinards et laissez-les bien égoutter.

Émincez l'ail.

Faites revenir l'ail dans un peu d'huile.

Ajoutez-y les tomates et poursuivez un peu la cuisson.

Ajoutez-y les épinards et laissez-les réduire.

Ciselez la sauge et ajoutez-la en même temps que les pignons de pin et les olives.

Entre-temps, cuisez les pappardelle al dente dans de l'eau salée.

Égouttez-les et mélangez-les à la garniture.

Assaisonnez de sel et poivre.

Terminez avec le pecorino et servez.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

