



Elvea, L'Italie chez vous

Gratin de pâtes aux épinards et ricotta



Ingrédients pour 2 Personnes

| | |
|-----------------------|-------------------------------|
| 2 gousses d' | ail |
| 0,50 | oignons |
| 600 g de | ELVEA Cubes de tomates pelées |
| 180 g de | pâtes mafaldine |
| 300 g de | épinards |
| 150 g de | ricotta |
| 5 cuillères à café de | pesto |
| | huile d'olive |
| | basilic finement haché |
| | cumin |
| | origan |
| | thym |
| | poivre |
| | sel |

Préparation

Pour réaliser cette recette il vous faut une poêle qui peut aller au four par la suite (par exemple une poêle le creuset en fonte)

ou alors vous pouvez préparer la première partie dans une simple poêle ou casserole et ensuite transvaser la préparation dans un plat allant au four.

- Préchauffer votre four à 180°
- Faire revenir l'ail et 1/2 oignons dans de l'huile d'olive
- Ajouter les épinards concassés et lavés
- Cuire les épinards dans la poêle
- Ajouter les tomates en cubes
- Ajouter les épices (1/2 cuillère à café de cumin, 1/2 càc de thym, origan, sel et poivre)
- Laisser mijoter 5 minutes
- Pendant ce temps précuire les pâtes 5 minutes dans de l'eau bouillante salée
- Égoutter les pâtes, et les ajouter dans la poêle





Elvea, L'Italie chez vous

- Bien mélanger, disposer par dessus de la ricotta, du pesto et enfourner
- Cuire pendant 15-20 minutes

Dégustez sans tarder !

