

# Pâtes aux épinards, pesto & tomates cerises



QUANTITÉ

2 personnes



PREPARATION

5 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

Pour cette recette, les quantités sont "Quanto Basta", c'est à dire "autant que nécessaire" en italien. En effet, pas de quantités précises, tout est à doser au feeling selon votre appétit (pour la quantité de pâtes) et vos goûts (pour les autres ingrédients)

- 150g de pâtes - ici, je préfère des pâtes longues (spaghetti, fettucine, tagliatelles...) ou des pâtes types farfalles
- Un petit pot de sauce pesto
- Des pousses d'épinard fraîches
- Des tomates cerises
- Du sel & du poivre
- Du parmesan (facultatif)



Faites cuire les pâtes comme à votre habitude.

Pendant ce temps, faites chauffer une poêle.

Faites revenir les épinards à feu moyen avec une cuillère à soupe de sauce pesto.

Il n'y a pas besoin d'ajouter de l'huile d'olive dans la poêle car il y en a dans la sauce pesto.

Lorsque les pâtes sont cuites, ajoutez-les dans la poêle ainsi que le reste de sauce pesto et les tomates cerises (coupées en deux ou entières).

Faites revenir à feu doux quelques minutes en mélangez bien.

Assaisonnez avec le sel et le poivre

Servez et saupoudrez de parmesan.