

Orecchiettes épinards, tomates séchées et ricotta



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

200 g d'orecchiettes

300 g de jeunes pousses d'épinards frais

1 échalote émincée

200 g de ricotta

30 g de pignons de pins

150 g de tomates séchées à l'huile d'olive

Huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Égoutter les tomates séchées et les couper en lanières. Faire griller les pignons de pin à sec dans une poêle antiadhésive. Cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée suivant les indications du paquet. Pendant ce temps chauffer une casserole avec un filet d'huile d'olive et faire revenir l'échalote émincée. Quand elle est translucide ajouter les épinards et remuer jusqu'à ce qu'ils soient " tombés ". Réserver. Verser les pâtes une fois cuites et égouttées dans la casserole des épinards, ajouter les pignons et les tomates séchées puis mélanger, vérifier l'assaisonnement.

Servir dans les assiettes en déposant une quenelle de ricotta sur le dessus, poivrer et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Vin conseillé : un Cassis blanc