

Orecchie aux tomates, à la mozzarella, feuilles d'épinard et au pesto



Une recette de pâtes qui donne un peu de chaleur à notre cœur, un peu de couleur à notre assiette, une assiette de pâtes qui nous envoie en Italie. Des orecchie aux tomates (en boîtes) rôties, à la mozzarella, aux feuilles d'épinard et au pesto, un plat qui était juste déééélicieux ! Parfumé, savoureux à souhait !

Pour 6 personnes

Ingrédients:

500g d'orecchie

240g de tomates en boîte sans le jus

155g de mozzarella

2 bonnes poignées de feuilles d'épinard

Environ 30 feuilles de basilic

1 bonne c. à soupe de pesto

Sel, poivre

Préparation:

Dans une poêle, sans matière grasse, faites revenir les tomates jusqu'à ce qu'elles soient rôties, qu'elles aient rendu tout leur jus. Pendant ce temps, coupez la mozzarella en dés. En fin de cuisson des tomates, ajoutez la mozzarella et mélangez pour la faire légèrement fondre. Ajoutez le basilic, mélangez. Retirez du feu et réservez.

Portez une casserole d'eau salée à ébullition. Faites cuire les orecchie le temps indiqué sur le paquet. Egouttez et versez-les dans un saladier. Ajoutez les tomates avec la mozzarella puis le pesto. Salez et poivrez.

Hachez grossièrement les feuilles d'épinard et ajoutez-les au saladier de pâtes, mélangez bien et servez chaud.