




ONE POT SPINAT PASTA

INGRÉDIENTS

- 270 g de pâtes (p. ex. coquillages)
- 6,5 dl de bouillon de légumes
- 1 oignon rouge, finement haché
- 1 gousse d'ail, finement hachée
- 300 g d'épinards à la crème, surgelés 
- 70 g de carottes, râpées (râpe à röstis)
- 70 g de céleri, râpé (râpe à röstis)
- 100 g de gruyère, râpé
- Un peu d'huile d'olive
- Sel et poivre

GARNITURE

- 100 g de ricotta
- 1 citron
- 5 brins de persil, hachés
- Cresson ou jeunes pousses

PRÉPARATION

Répartir tous les ingrédients dans un moule à gratin, à l'exception du gruyère. Saler, poivrer et émietter le cube de bouillon. Chauffer l'eau dans une bouilloire et la verser dans le moule à gratin. Bien mélanger tous les ingrédients et glisser le gratin dans le four préchauffé à 180 °C. Cuire 20 minutes. Sortir le gratin du four, mélanger, saler et poivrer. Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit doré.

Mélanger la ricotta, le zeste de citron, un peu de jus de citron et le persil. Saler et poivrer. Dresser les pâtes sur les assiettes et les garnir de ricotta et de cresson.

P.-S. Saupoudrer les pâtes de fromage à volonté.