

## *Rigatonis Tomates Basilic aux Épinards*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- RIGATONI	500g
- TOMATES CONCASSÉES	400g
- PESTO ROUGE	3 c à café
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- BASILIC	1 c à soupe
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- OIGNON(S)	1
- EPINARDS	200g frais
- ROQUETTE (SALADE)	50g
- CRESSONNETTE	1x
- PARMESAN RAPE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Emincez l'oignon et les gousses d'ail.
- Faites revenir 2/3 de l'ail et l'oignon émincé dans de l'huile chaude. Ajoutez les tomates concassées avec ½ boîte d'eau. Salez et poivrez. Intégrez également le basilic. Laissez mijoter à couvert pendant 10 à 15 minutes. Mixez ensuite au mixeur plongeur puis incorporez la crème fraîche et le pesto rouge. Homogénéisez au fouet. Réservez.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez. Réservez.
- Faites ensuite revenir l'ail dans un peu d'huile. Ajoutez les pâtes puis les épinards et la roquette. Mélangez. Salez et poivrez.
- Réchauffez également un peu la sauce tomates basilic.
- Servez les pâtes aux légumes avec la sauce tomates basilic.
- Saupoudrez de parmesan et surmontez le tout de cressonnette coupée.



### Remarque:

A partir de PL-1168