

Penné Rigate à la Crème d'Épinards et Courgette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- PENNÉS (PÂTES)	500 g
- PETITS POIS	150 g (surgelés)
- PARMESAN EN COPEAUX	
- OIGNON(S)	2
- EPINARDS SURGELÉS	300 g
- COURGETTE(S)	1
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	
- EAU	125 ml

Recette:

- Hachez les oignons.
- Coupez la courgette en dés.
- Faites revenir les oignons dans du beurre chaud. Ajoutez les dés de courgette. Laissez cuire 5 minutes doucement puis ajoutez les épinards. Salez et poivrez généreusement.
- Arrosez avec les 125 ml d'eau et laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Passez le tout au mixeur jusqu'à obtention d'une crème homogène.
- Faites cuire les petits pois dans de l'eau bouillante pendant 10 minutes. Incorporez-les dans la crème d'épinards.
- Faites cuire les pâtes dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez-les.
- Servez les pâtes nappées de la sauce et garnissez de copeaux de parmesan.

