



Les plats principaux

Pâtes frittata avec épinard et olives

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes d'olives (dénoyautées, en anneaux)
50 grammes de mozzarella (râpée)
300 grammes de pâtes (petites)
100 millilitres de lait
6 œufs
100 grammes tomates cerise (coupées en deux)
200 grammes d' épinards (haché gros)
1 oignon (ciselé)
1 cuillère à soupe de fines herbes Provençales (séchées)
2 cuillères à soupe de ciboulette (hachée finement)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180 °C. Cuisez les pâtes al dente dans de l'eau légèrement salée. Égouttez-les et mélangez-y l'épinard et l'oignon ciselé.

Battez les oeufs avec le lait, la mozzarella et les fines herbes provençales. Salez et poivrez.

Chauffez 1 cs d'huile d'olive dans une grande poêle et versez-y les pâtes avec l'épinard et l'oignon. Répartissez les olives et les tomates cerises par-dessus puis versez le mélange d'oeufs par-dessus. Cuisez la frittata 5 minutes à feu demi-fort. Mettez ensuite la poêle 10 minutes au four. Avant de servir décorez avec la ciboulette.

Ustensiles de cuisine

Four

