



Les plats principaux

Plat "one pot" de pâtes coquilles avec fromage à la crème et pesto

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de pâtes (coquilles)
200 grammes de fromage à la crème
200 grammes petits pois (surgelés)
4 cuillères à soupe de parmesan
4 cuillères à soupe de pesto
1 brocoli (coupés en fleurs)
300 grammes d' épinards
1 litre d'eau (bouillante)
1/2 citron (zeste et jus)
basilic
poivre
sel

Méthode de préparation

Mettez les pâtes dans une casserole et recouvrez-les avec l'eau bouillante puis cuisez durant 10 minutes.

Ajoutez les légumes dans la casserole et faites encore cuire 5 minutes.

Incorporez ensuite aux pâtes le fromage à la crème, le jus de citron et le pesto puis salez et poivrez.

Répartissez dans les assiettes et terminez par du basilic, du zeste de citron et du parmesan.

