



Tagliatelles aux épinards

Recette de Mars

Ingédients

Nombre de personnes 4

350 g de tagliatelles
500 g d'épinards
1 oignon
1 louche de bouillon
2 filets d'anchois
2 petites cuillères de parmesan râpé
Poivre
Sel

Préparation

Temps Total : 40 min

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 min

Bien laver les épinards. Mettre les épinards dans une poêle avec le bouillon et l'oignon haché.

Laisser cuire pour 25 min puis verser le tout dans un mixer.

Ajouter également le parmesan, les filets d'anchois bien lavés, une pincée de poivre moulu, puis mixer pour obtenir une sauce homogène.

Cuire les tagliatelles dans de l'eau bouillante salée. Une fois cuites, égoutter et ajouter la sauce aux épinards.