Elvea, L'Italie chez vous

Pâtes au poulet épicé et mozzarella

Ingrédients pour Personnes

500	g de	filets de poulet
500	g de	Rigatoni
150	g de	fromage mozzarella râpé
100	g de	épinards
1	bocal de	sauce Tradizionale pour pâtes Elvea
2	dl de	crème
200	g de	tomates cerises
1		oignon
2	gousses d'	ail
1		piment chili
1	pincée de	origan séché
1	pincée de	basilic séché
1	pincée de	flocons de chili
1	cuillère à soupe de	miel
1	pincée de	poudre de poivron

Préparation

Découpez le filet de poulet en dés. Hachez finement l'oignon, l'ail et le piment. Faites sauter le tout dans une poêle avec un filet d'huile d'olive. Remuez bien le tout.
Assaisonnez avec l'origan séché, le basilic, le paprika, ajoutez du poivre et du sel.

Coupez les tomates cerises en deux et faites-les revenir dans la poêle. Ajoutez 1 cuillère à soupe de miel et remuez bien. Déglacer avec la sauce pour pâtes et la crème. Laissez le tout mijoter à feu doux.

Entre-temps, faites cuire les pâtes al dente. Conservez un peu d'eau des pâtes pour plus tard.

Remuez à présent la mozzarella dans la sauce jusqu'à obtenir une sauce très crémeuse. Hachez finement les épinards et ajoutez-les à la sauce petit à petit. Remuez les pâtes sous la sauce et ajoutez un peu d'eau pour les pâtes.

Servez les pâtes dans les assiettes et finissez avec quelques flocons de piment.

Bon appétit !

Elvea, L'Italie chez vous

Info recette: Chloé kookt