Elvea, L'Italie chez vous

Poulet & pesto bolognaise plein de legumes & un ingredient secret

Ingrédients pour 4 Personnes

500	g de	pâtes
500	g de	hachis de poulet
1	boîte de	ELVEA Cubetti basilic frais
1	bocal	sauce pour pâtes Elvea Basilico
1		céleri
5		carottes
1		poivron rouge
2		oignons
3	gousses d'	ail
1	cuillère à soupe de	Épices pour poulet
2	cuillères à café de	origan séché
2	cuillères à café de	basilic séché
2		feuilles de laurier
1	pincée de	cannelle (ingrédient secret)
1	pincée de	piment chili
1	cuillère à soupe de	miel

Pour la finition

fromage parmesan
Pesto verde
basilic frais
flocons de chili

Préparation

1. Coupez tous les légumes en petits cubes et émincez l'ail.
2. Faites cuire le haché de poulet dans de l'huile d'olive. Ecrasez-le à la fourchette ou à l'aide d'un presse-purée pour les impatients.
3. Lorsque le haché est pratiquement cuit, faites revenir les légumes avec la viande. Ajoutez toutes les épices.

4. Assaisonnez généreusement de sel et de poivre.
5. Mélangez soigneusement le tout et déglacez avec les cubes de tomate et la sauce tomate. Ajoutez le miel et laissez mijoter la sauce pendant 25 minutes environ à feu doux.
6. Faites cuire vos pâtes préférées al dente. Mélangez la sauce avec les pâtes. S'il vous reste de la sauce… lucky you !! N'hésitez pas à la congeler.
7. Partagez les pâtes dans les assiettes et finalisez avec un peu de pesto, de Parmesan et de basilic frais. Vous préférez plus piquant ? Ajoutez quelques flocons de chili.

Buon appetitooo!