

Sandrabel



♥ Pâtes aux épinards ♥

Pour 2:

- ◆ 3 chipolatas
- ◆ 400g épinards frais
- ◆ 1 oignon
- ◆ 140g de pâte
- ◆ 100 g de Crème fraîche légère
- ◆ 50g Fourme d'Ambert

Cuire les pâtes , égoutter les

Dans une poêle faire revenir un oignon émincé avec un filet d'huile d'olive pdt 3min

Ajouter les épinards laisser les tomber un peu.

Dans une grande poêle faire dorer les chipolatas, couper les en morceaux puis ajouter les dans la poêle.

Ajoutez les pâtes, le fromage émiétté , et versez la crème, le sel et le poivre.Melangez et laissez chauffer à feu doux 2min

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr