



Penné aux épinard

et fromage de chèvre

Les penne sont des pâtes alimentaires en forme de tubes aux extrémités biseautées. Elles peuvent être lisses (penne lisse) ou striées (penne rigate). Leur longueur (environ 50 mm) équivaut traditionnellement à cinq fois leur diamètre (environ 10 mm).

Il s'agit d'un type de pâte extrêmement populaire en Italie. Leur forme est particulièrement bien adaptée aux sauces.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

600 g de pennes
250 g de fromage de chèvre semi-frais
500 g d'épinards frais
3 botte de jeunes oignons
8 c. à s. de crème fraîche liquide
huile d'olive
sel et poivre noir

Astuce

Parsemez de romarin et de zeste de citron

MODE DE PRÉPARATION

- Lavez les épinards sous l'eau froide et égouttez-les. Émincez les jeunes oignons y compris la base des tiges.
- Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et faites-y revenir sur feu moyen les oignons émincés pendant quelques minutes.
- Incorporez-y les épinards hachés grossièrement et remuez bien pour les cuire.
- Dès que les épinards sont légèrement cuits, ajoutez les raisins secs, du sel, du poivre moulu, la crème fraîche liquide et 4 cuillères à soupe d'eau. Mélangez le tout et laissez mijoter à feu doux pendant le temps nécessaire pour la cuisson des pâtes. Remuez régulièrement. Ajoutez également un filet de vinaigre balsamique pour relever les saveurs de la garniture.
- Dans une grande casserole, portez à ébullition de l'eau salée. Ajoutez-y un filet d'huile d'olive puis incorporez les pâtes. Faites-les cuire pendant environ 10 minutes en suivant les instructions de cuisson sur l'emballage.
- Pour servir, disposez les pâtes dans un grand plat de service, puis, recouvrez-les avec la garniture aux épinards bien chaude. Saupoudrez le tout avec le fromage de chèvre émietté.