

LA RECETTE D'AVRIL

Spaghetti citron épinards



Ingrédients :

- Spaghetti
- 2 poignées d'épinards frais ou en conserve
- ½ citron
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive
- 1 cuillères à soupe de ricotta
- Parmesan ou fromage rapé

Préparation :

1. Cuit les pâtes selon l'indication du paquet
2. Dans un poêle : fais cuire l'ail dans un filet d'huile d'olive
3. Ajoute les épinards jusqu'à ce qu'ils réduisent
4. Ajoute les pâtes avec un peu d'eau de cuisson, le jus de citron et la ricotta
5. Mets du sel et du poivre dans la préparation
6. Parsème de parmesan et régale toi !



Mon astuce perso

Tu peux mettre un peu de paprika ou de piment ça te permettra de relever ton plat