TAGLIATELLES DE COURGETTE AU PESTO D'ÉPINARDS

INGRÉDIENTS POUR 2 PORTIONS :

- 120 g de spaghettis complets
- 1/4 d'oignon
- Une gousse d'ail
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une courgette
- 100 g de feta

Pour le pesto :

- 100 g d'épinards frais
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe de parmesan
- Sel, poivre

TEMPS DE RÉALISATION :

- Temps de préparation : 15 minutes
- Temps de cuisson : 15 - 20 minutes

TAGLIATELLES DE COURGETTE AU PESTO D'ÉPINARDS

MARCHE À SUIVRE :

1. EFaites chauffer une casserole d'eau salée ;
2. Epluchez et pressez la gousse d'ail (ou coupez-la finement) ;
3. Préparez le pesto d'épinards. Pour cela, mixez ensemble tous les ingrédients à l'aide d'un blender ou d'un mixeur. Si nécessaire, vous pouvez ajouter un filet d'eau ;
4. Rectifiez l'assaisonnement avec le sel et le poivre selon vos gouts ;
5. Réalisez les tagliatelles de courgette. Pour cela, épluchez la courgette pour retirer la peau et jetez-la. Ensuite, continuez de l'épluchez jusqu'à arriver à son centre ;
6. Lorsque l'eau bout, ajoutez-y les pâtes. Laissez-les cuire selon le temps de cuisson indiqué sur l'emballage ;
7. **3 - 4 minutes avant la fin de la cuisson des pâtes, ajoutez-y les tagliatelles de courgette ; Égouttez les pâtes ;**
8. **Epluchez et émincez l'oignon et la gousse d'ail ;**
9. **Faites-les revenir dans un poêle légèrement huilée ;**
10. **Ajoutez-y les pâtes et le pesto. Mélangez. Ajoutez en dernière minute la feta ;**
11. **Servez.**