

One-Pot Pasta CAMBOZOLA-Gambas-épinards



Ingrédients pour 4 portions

250 g de CAMBOZOLA	230 g de pâtes
1 cuillère à soupe d'huile d'olive	200 g d'épinards
1 gousse d'ail	Sel
225 g de crevettes	Poivre
200 ml de crème fraîche	
500 ml de bouillon de légumes	

Préparation:

1. Laisser décongeler les crevettes au réfrigérateur ou dans de l'eau froide. Éplucher l'ail et le hacher finement. Laver les épinards. Couper le CAMBOZOLA en petits morceaux.
2. Préparer le one-pot : faire chauffer l'huile d'olive dans une grande casserole. Faire revenir l'ail pendant 1 minute. Ajouter les crevettes et les faire cuire pendant env. 10 minutes, puis les mettre de côté. Dans la même casserole, ajouter le bouillon de légumes, la crème et les pâtes, saler, poivrer et porter à ébullition. Laisser mijoter légèrement à feu doux pendant 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que les pâtes soient al dente. Remuer régulièrement. Ajouter le CAMBOZOLA, les crevettes et les épinards aux pâtes 2 minutes avant la fin du temps imparti et mélanger.
3. Pour finir, saler et poivrer à nouveau et servir.

Temps de préparation : env. 10 minutes

Temps total : env. 35 minutes

Informations nutritionnelles par portion : 656,6 kcal/2697,1 kJ | E 33,5 | F 36,6 | KH 44,4

