



Penne aux épinards et anchois

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 min

400 g de Pennes
500 g d'épinards
1 oignon moyen
1 belle gousse d'ail
1 petit piment
1 filet d'anchois au sel

2 cuillères à café de câpres
Huile d'olive
Sel / Poivre
1 c à s de crème (facultatif)
Parmesan (facultatif)

Dans une poêle faites chauffer l'huile d'olive.

Coupez l'oignon finement et le faire revenir quelques minutes.

Ajoutez ensuite, l'ail (dégermée et hachée), le piment (haché et épépiné selon le niveau de piment recherché), et l'anchois également haché.

Faite revenir jusqu'à obtention d'une légère coloration.

Ajoutez ensuite les épinards et un peu d'eau si ils sont congelés afin qu'il n'attachent pas à la poêle. Faites les cuire 2 min et ajoutez les câpres

En parallèle cuire les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 5 min.

Avant la fin de cuisson des pâtes remettre les épinards à chauffer si besoin en ajoutant un peu d'eau de cuisson des pâtes. Et la crème si vous souhaitez.

Mélangez les épinards et les pâtes, salez poivrez à convenance et ajoutez un filet d'huile d'olive.

Dégustez sans attendre avec un peu de parmesan fraîchement râpé.

