



Pesto d'épinards avec patates douces cuites au four

Pesto végétalien aux épinards avec des patates douces cuites au four.

PLAT PRINCIPAL POUR DEUX PERSONNES

INGRÉDIENTS

200g de spaghetti
400g de patate douce, coupée en dés
1 cs d'huile d'olive
0.25 cc de cannelle
0.25 cc de paprika fumé
50g de berger bedda

PESTO

50g de noix grillées
2 cs d'huile d'olive
2 gousses d'ail
75g de bébés épinards
Une poignée de basilic frais
Une poignée de persil frais
1 cs de jus de citron
50g de bedda Granvegano
100ml d'huile d'olive

PRÉPARATION

Déposer les cubes de patates douces sur une plaque de cuisson. Arroser d'huile d'olive et saupoudrer de cannelle, de paprika fumé, de sel et de poivre. Mélanger les cubes de manière à ce qu'ils soient tous recouverts uniformément. Cuire au four à 200°C pendant 25-30 minutes jusqu'à ce que les cubes soient tendres et dorés.

Préparer les spaghettis selon les instructions figurant sur l'emballage, puis les égoutter et les remettre dans la casserole.

Mettre les noix, l'ail, les épinards, le basilic, le persil, le jus d'agrumes et le bedda Granvegano dans un mixeur et mixer jusqu'à ce que tout soit finement haché. Pendant que le moteur du mixeur tourne, ajouter lentement l'huile d'olive.

Assaisonnez avec du sel et du poivre.

Ajouter les cubes de patate douce cuits au four et le pesto aux spaghettis et bien mélanger.