

Torsades au pesto d'épinards recette cookeo



Torsades au pesto d' épinards recette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

300 g de torsades

200 g de feuilles d'épinards

1 morceau de beurre (30 g)

1 yaourt nature grecque

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 oignon

4 gousses d'ail

Sel

Poivre

Eau pour recouvrir

Préparation

Passez les feuilles d'épinard sous l'eau ,enlevez les queues.

Passez l'oignon et les gousses d'ail au hachoir

Versez l'huile dans la cuve.

Déposez les torsades dans la cuve

Versez de l'eau dans la cuve afin de recouvrir les torsades

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de torsades divisé par 2

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

Mode dorer

Déposez le beurre dans la cuve du cookeo

Quand le beurre est fondu ajoutez l'ail et l'oignon haché

Ajoutez les feuilles d 'épinards et versez l'huile d'olive.

Salez et poivrez selon votre convenance

Ajoutez le yaourt nature grecque

Ajoutez les torsades dans la cuve et mélangez. Laissez revenir quelques minutes en remuant

Servez chaud.