



Orecchiette (con spinaci e mandorle) aux épinards et aux amandes

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

500 grammes d'épinards (nettoyés et séchés)
400 grammes d'orecchiette
huile d'olive
1 piment espagnol (émincé)
3 feuilles de sauge
4 gousses d'ail (émincées)
1 poignée d'amandes effilées (brièvement grillées)
1 orange (le zeste râpé)
100 grammes de pecorinos (râpé)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Portez 3 litres d'eau à ébullition avec une cuillère à soupe de sel. Plongez-y les épinards et laissez cuire 1 minute. Sortez les épinards de l'eau et laissez-les bien égoutter dans une passoire. Rincez-les à l'eau froide et pressez-les pour extraire toute l'eau.
- 2.** Faites cuire à présent les orecchiette dans la même eau.
- 3.** Entre-temps, faites chauffer une généreuse quantité d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y revenir le petit piment rouge, la sauge et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les épinards et salez et poivrez généreusement.
- 4.** Égouttez les orecchiette et mélangez-les aux épinards. Garnissez d'amandes effilées, de zeste d'orange et de pecorino.